

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:
ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 5* НА 300 МІСЦЬ
У МІСТІ УЖГОРОД

Студента 2 курсу, 6м групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

Дорошенко Валерія
Вадимівна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доц.

Полтавська Оксана
Володимирівна

підпис керівника

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Антонюк Ірина
Юріївна

підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Расулов Раміс
Асимович

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., проф.

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

КИЇВ 2018

5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари	Антонюк І.Ю.	28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн	Расулов Р.А.	28.12.2017 р.	28.12.2017 р

6. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	до 18.05.2018 р.
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	01.11.2018 р.
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	12.11.2018р. 16.11.2018 р
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	Відповідно до розкладу

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

Студентка Дорошенко Валерія Вадимівна виконала випускну кваліфікаційну роботу у визначений термін згідно календарного плану.

За змістом, структурою та оформленням робота відповідає вимогам до даного виду науково-дослідних робіт, має практичне та наукове значення, розкриває актуальний напрям досліджень.

Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, основного дослідження, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків.

У випускній кваліфікаційній роботі студенткою опрацьовано літературні джерела та критично проаналізовано теоретичні та методичні аспекти проектування суб'єкту готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів з урахуванням інженерних, ергономічних та екологічних вимог.

Робота направлена в інституційний репозитарій КНТЕУ.

Випускна робота є кваліфікованою випусковою працею і рекомендується до захисту в ЕК.

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

(підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ” 2018 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

- 1.1. Концепція.....
- 1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс.....
- 1.3. Групи приміщень. Бек Офіс.....
- 1.4. Сервіс
- 1.5. Ресторани. Бари.....

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

- 2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю
- 2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території
- 2.3. Характеристика будівлі
- 2.4. Інженерні системи
- 2.5. Дизайн
- 2.6. Кошторис
- 2.7. Охорона навколишнього середовища
- 2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта
- 2.9. Охорона праці
- 2.10. Санітарно-гігієнічні заходи
- 2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

- 3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура
- 3.2. Капітал
- 3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду
- 3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток
- 3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

Незважаючи на те, що сфера послуг набуває все більшого розвитку в нашій країні, функціонування готельного господарства ускладнюється цілою низкою проблем. Однією з причин подібного протиріччя є відсутність надійної та достовірної інформації про стан ринку готельних послуг та відсутність належного сервісу. Наслідком цього є використання готелів не за призначенням, зниження конкуренції на ринку готельних послуг, що ще більше погіршує стан готельного господарства та затримує вихід України на світовий туристичний ринок.

Розвиток готельного господарства України характеризується адаптацією реформованих підприємств цієї сфери до ринкового середовища, комплексним вирішенням актуальних проблем підвищення ефективності та конкурентоспроможності ринку готельних послуг, що почав поступово наближатись до світових стандартів.

В умовах становлення ринкової економіки подальший розвиток готельного господарства вимагає підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств на внутрішньому й світовому туристському ринку. Однак неможливо розробити пропозиції, єдині для усіх готельних підприємств, які забезпечили б гарантований успіх. Рекомендації з удосконалення та розвитку готельного господарства найбільш доцільні для кожного конкретного ринку (міжнародного, внутрішнього, регіонального, місцевого). Тому в сучасних умовах значної нерівномірності розвитку регіонів України необхідно особливу увагу приділяти розробці регіональних стратегій розвитку готельного господарства, спрямованих на підвищення конкурентоспроможності й економічної ефективності регіональних готельних комплексів, що й обумовило вибір об'єкта, предмета і мети дослідження.

Метою проектної роботи є розробка проекту готелю 5* на 300 місць у місті Ужгород, за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, економічних, екологічних вимог.

Завдання проектної роботи:

1. Визначити земельну ділянку для будівництва готелю.
2. Обґрунтувати розміщення готелю на земельній ділянці.
3. Визначити перелік груп приміщень певного функціонального призначення.
4. Визначити функціонально-планувальні вимоги до структури будинку готелю.
5. Структурувати та моделювати сервісно-виробничий процес.
6. Здійснити функціональне зонування приміщень певного призначення.
7. Визначити площі приміщень певної групи і їх функціональне призначення.
8. Обчислити розрахункову, корисну і загальну площу будинку готелю.
9. Обґрунтувати та розробити композиційну схему планувальних рішень будинку готелю.
10. Розробити раціональні об'ємно-планувальні рішення і графічне зображення планувальної схеми будинку готелю.

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України. Однак, сьогодні можна констатувати про відсутність висококонкурентних позицій в цьому секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення в Україні не відповідає міжнародним нормам проживання та відпочинку: недостатня кількість готельних підприємств, у структурі готельних підприємств низька частка закладів вищої категорії, матеріально-технічна база застаріла і потребує модернізації, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг.

В Україні близько 70% всіх місць зосереджують великі готелі, мотелі, кемпінги, молодіжні бази – типові в європейських країнах, в Україні нечисленні. Як показує міжнародний досвід, саме невеликі готельні підприємства сьогодні формують основу розвитку сфери гостинності –

структурують ринок готельних послуг згідно попиту споживачів, формують конкурентне середовище і створюють додаткові робочі місця.

У перспективі готельне господарство повинно стати провідним фактором активізації туризму, інтеграції держави в світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури. Для досягнення цієї мети на державному рівні сьогодні необхідно вирішити ряд актуальних проблем.

Перш за все, відсутнє чітке законодавче визначення місця готельного бізнесу в туристичній сфері, його відомче підпорядкування. На законодавчому рівні необхідно визначити правові, економічні та організаційні аспекти створення та розвитку конкурентного середовища на ринку сфери гостинності. Законодавча основа повинна сприяти формуванню та входженню в ринковий простір нових готельних підприємств, зокрема створення умов правового захисту і виживання малих форм у сфері гостинності.

Сучасні готельні підприємства в Україні характеризуються типовою структурою послуг, низькою спеціалізацією. Поряд з традиційними повносервісними готелями необхідно створити мережу спеціалізованих підприємств з вузьким спектром послуг, орієнтованих на обслуговування певної категорії туристів. Перш за все, необхідність створення спеціалізованих підприємств стосується туристичних центрів з чітко вираженою спеціалізацією в спортивно-оздоровчому, конгресовому туризмі, центрах з ігровими атракціонами та в інших видах туризму.

Поглиблення спеціалізації і впровадження високих стандартів обслуговування в національній сфері гостинності пов'язується зі створенням традиційних у світовій готельній індустрії корпоративних форм – міжнародних готельних мереж. Об'єднані в корпорацію провідні готельні підприємства здійснюють колективний бізнес, перебуваючи під єдиним контролем керівного ланцюга. Професійний менеджмент несе повну відповідальність за ефективність функціонування, посилення конкурентних позицій. Технологічно успіхи корпоративних форм в гостинності зв'язуються з дотриманням високої

якості готельного продукту, ідентичністю послуг доступністю цін на всіх підприємствах мережі.

Результати дослідження сучасного стану готельної сфери в Україні свідчать, саме від підвищення її розвитку, інвестування, в значній мірі залежить реальний стан туристичної інфраструктури в державі.

Тому актуальність дипломної роботи полягає в тому, щоб розробити ефективну схему функціонування готельного підприємства. У той же час, визначити кількість засобів розміщення різних категорій з чіткою диференціацією в спеціалізації пропонованих послуг гостинності, вдосконалити управління готельними підприємствами в умовах динамічного соціально-економічного простору і розширення туристичної діяльності, поліпшити якість готельних послуг, ефективність маркетингу і взаємодії на туристичному ринку сучасних готелів, на державному рівні максимально підтримувати формування національних готельних ланцюгів, які впроваджують нові стандарти готельного сервісу, визначити єдині підходи організації управління.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Сьогодні готельне господарство стає все більш прибутковою справою, і будівництво готелів здійснюється переважно з урахуванням комерційних цілей. Такому рішенню сприяв розвиток туризму. Готельний бізнес і туристський бізнес нерозривно пов'язані поняття. Розвиток туристської індустрії викликав небачений зріст готельного господарства. У зв'язку з цим багато країн почали вкладати великі кошти у розвиток цієї галузі економіки. Отже з точки зору бізнесу готель є комерційним виробництвом, яке пропонує на ринку свій товарний продукт у вигляді послуги (комплексу послуг). Армію туристів обслуговують сотні тисяч готельних робітників. У багатьох країнах готельне господарство стає однією з найважливіших сфер заняття населення.

Актуальність цієї роботи полягає в тому, що Україна, володіючи численними історичними та культурними цінностями, унікальними рекреаційними ресурсами, зможе досягти значного економічного ефекту в туристичному бізнесі. Якщо в розвинених країнах ця галузь діяльності перетворилась на індустрію туризму, то Україна робить лише перші кроки в цьому напрямі. У світовій практиці поняття «індустрія туризму» включає в себе підприємства інфраструктури, що зайняті задоволенням потреб туристів, у тому числі служби побуту, підприємства місцевої промисловості, що виробляють товари та сувенірну продукцію для туристів, товари та устаткування для готелів, ресторанів, кафе, а також напівфабрикати продуктів харчування тощо. Особливе місце в інфраструктурі займають підприємства готельного та ресторанного господарства тому, що сприяють задоволенню таких важливих потреб туристів як проживання та харчування.

Готельне господарство є однією зі складових туристської індустрії. Матеріальна база, що призначена для розміщення туристів, посідає одне із перших місць при формуванні туристичної інфраструктури, оскільки якість проживання та відповідне обслуговування помітно впливають на рівень

туристичного сервісу. Отже, готельна індустрія стає швидко зростаючим бізнесом, що приносить значні грошові надходження, в тому числі валютні.

За даними досліджень та офіційного інтернет-порталу Ужгородської міської ради (<https://rada-uzhgorod.gov.ua/>) встановлено, що у місті Ужгород зосереджено великий природно-рекреаційний та історико-культурний потенціал, розвинена туристична інфраструктура.

Ужгород — столиця Закарпаття і найменший обласний центр України. Самобутнє місто, що увібрало в себе елементи багатьох культур – угорської, австрійської, чеської, а в останні роки ще й української. В Ужгороді цікаві середньовічний замок, закарпатський музей народної архітектури та побуту, загадкова Горянська ротонда з унікальними фресками XIV століття і величезний пласт міжвоєнної чехословацької архітектури, якої тут більше ніж де-небудь ще за межами Чехії та Словаччини.[22]

Об'єкт туристичної привабливості м. Ужгород – це стародавній замок, він височіє в східній частині міста. Дванадцять середньовічних замків, ще більш ранніх слов'янських та дослов'янських укріплень, все це знаходиться на Закарпатті – царстві замків. Але саме Ужгородський найкраще зберігся, але і його доля не милувала. За рахунок городян постійно відновлювався замок, бо він був дуже пов'язаний з містом, він фактично був з ним однієї крові. Зараз він ніби віддає назад всю енергію, що в нього вклали, і недаремно його вважають духовним оберегом цілого краю і звичайно міста.

Із замком пов'язують легенди та перекази, що навіяні романтичністю та таємничістю. Одна з легенд – про княжну Ужгородської фортеці, про її красу знали в усіх краях. В ті часи через кордон проходили війська поляків, вони нападали на села та міста. Ужгородський замок задумав отримати один із польських воєвод. Для того, щоб дізнатись як це зробити, він переодягнувся, щоб його не впізнали та заїхав до фортеці. Але несподівано познайомився з княжною.

Вони полюбили один одного і дівчина розповіла воєводі про потаємний вхід у замок. Дізнавшись про зраду, батько дівчини замурував її у стіну, а

воєводу наказав стратити. З тих пір, за легендою, привид дівчини вночі бродить по замку і шукає свого коханого, а вранці зникає, що б опівночі продовжити пошуки свого кохання.

Ще одна невід’ємна частина туристичної інфраструктури Ужгорода є Невицький замок, який побудований в XIII столітті неподалік села Кам’яниця та села Невицьке, що на Закарпатській області України, та 12 км на північ від обласного центру. Побудований він був на верхів’ї пагорбу, що над долиною ріки Уж. У другій половині XIII століття замок було відновлено, бо у 1241 році його було зруйновано монголо-татарськими ордами.

На межі XIII та XIV століть замість круглого донжона, але на тому самому місці було побудовано чотирикутну триярусну башту-донжон. У XVI столітті замок придбав свої остаточні контури, бо весь цей час розвивалась вогнепальна зброя, а замок постійно удосконалювали та перебудовували. На початку XVII століття замком володів рід Другетів, також в цей період проходили міжусобні війни, результатом чого замок декілька разів передавався з рук в руки. Сьогодні ми бачимо цей замок у вигляді руїн, так як з 1644 року, коли він був захоплений та зруйнований трансільванським воєводою Дьордь Ракоцем, його не було відновлено.

В’їзна вежа, внутрішня будова, вежа-донжон, два вали між якими рів, чотири башти на внутрішньому валу оборонної стіни, все це входить до складу оборонних укріплень. На кінець XIV-початок XV століття із чотирьох башт на внутрішньому валу зміцнень, одна має форму трикутника, інші – напівовальну форму.

Основні укріплення – це дві паралельні оборонні стіни, вони з’єднуються з шестикутною в’їзною вежею, що знаходиться у південно-західній частині. Башта-донжон, що квадратна в плані, найбільш виділяється серед усіх внутрішніх будівель. На подвір’ї замку є колодязь, його діаметр – 3,5 метра. На даний момент замок закритий для відвідувачів. Верхівки веж, що збереглись, обладнанні шатровим перекриттям, це додає спорудам шарму.

Один із найстаріших та відомих мостів Ужгорода, Кам'яний

Пішохідний міст – він зв'язує на правому березі Театральну площу і на лівому площу Петефі. Цей міст один із найулюбленіших місць жителів міста Ужгород, а ще він пов'язує зовсім не схожі один з одним частини Ужгорода – Нове та Старе місто. [23].

Отже, Ужгород це одне з найбільш привабливих для туристів міст Західної України, десятки пам'яток культури, історії національного та місцевого значення.

Для відображення територіальної належності, національного колориту запропоновано назву готелю «Вишиванка». Наймінг готелю «Вишиванка» спрямований на формування позитивного іміджу міста Ужгород для потенційних туристів.

Для обслуговування туристів у місті Ужгород функціонує близько 60 готелів (табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Готелі які функціонують у місті Ужгород

№ пор.	Назва закладу розміщення, категорія (зірковість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Готель Олд Континент ****, пл. Шандора Петефі, 4-6.	40	110	Бар, бізнес-центр, конференц-зала, магазини, автостоянка, пральня, ресторан, басейн
2	Готель Дует Плюс ****, вул. Кошицька, 6	38	100	Бар, автостоянка, ресторан, конференц зал
3	Туристичний комплекс Еко Спа Курорт Богольвар ***, с. Анталовці, вул. Миру, 17-А	47	130	3-х та 4-х поверхові корпуси, 3 котеджу-шале, ресторан, спа-комплекс, відкритий басейн
4	Готельно-ресторанний комплекс Прага ****, вул. Верховинська, 38	58	116	салон краси, СПА салон, цілодобовий рум-сервіс, лобі-бар, ресторан, боулінг, літня тераса, спорт-бар, конференц-зали, VIP - зал

Продовження таблиці 1.1

5	Готель Короп ***, 789 км траси Київ-Чоп	19	80	Бар, автостоянка, ресторан, сад, рибна ловля
6	Готель Летючий Голландець ****, вул. Перемоги (Капушанська), 19	7	21	Ресторан, автостоянка
7	Готель Європа ***, вул. Верховинська, 3	18	36	Дерев'яні котеджі, ресторан, окремі альтанки для відпочинку компаній, російська лазня, масажні послуги та басейн під відкритим небом

Отже, конкурентне середовище у місті Ужгород формують близько 60 засобів розміщення, серед яких немає 5***** готелів. Зважаючи на те, що на господарську діяльність готелю впливає діяльність прямих конкурентів, в таблиці 1.2 представлено результати оцінки 4**** конкурентів.

Таблиця 1.2.

Результати експертної оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показники	Назва готелю		
	Олд Континент	Дует Плюс	Прага
Місце розташування	4	4	3
Транспортна доступність	4	4	3
Екстер'єр та інтер'єр	5	3	4
Якість обслуговування	4	4	5
Асортимент додаткових послуг	4	3	5
Рівень ресторанного обслуговування	5	4	5
Система бронювання	5	4	4
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	4	5	4
Рівень безпеки туристів	5	5	5
Середній бал	4.5	4	4,3

Проаналізувавши отримані дані, можна зробити висновок, що конкуренти мають сильні сторони в господарській діяльності та не позбавленні слабких сторін, які необхідно враховувати під час проектування готелю.

Для вирішення завдання маркетингового аналізу потенційних споживачів готелю використано первинну маркетингову інформацію, а саме: дані вибіркового обстеження споживачів готелю «Олд Континент», який є конкурентом готелю «Вишиванка». На підставі цих даних здійснено сегментацію потенційних споживачів готелю «Вишиванка» за ознаками:

- стать
- вік
- мета подорожі
- рівень доходу
- зайнятість
- тривалість перебування

Результати досліджень потенційних клієнтів наведено нижче.

Сегментація споживачів готелю «Вишиванка» за гендерною ознакою

(Рис. 1.1)

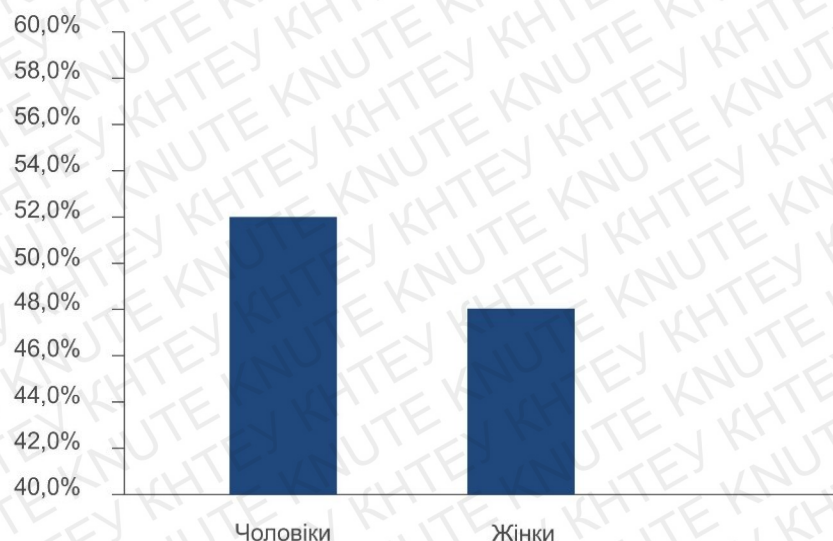


Рис.1.1 Розподіл потенційних споживачів готелю «Вишиванка» за гендерною ознакою

Сегментація споживачів готелю «Вишиванка» за віком (Рис. 1.2)

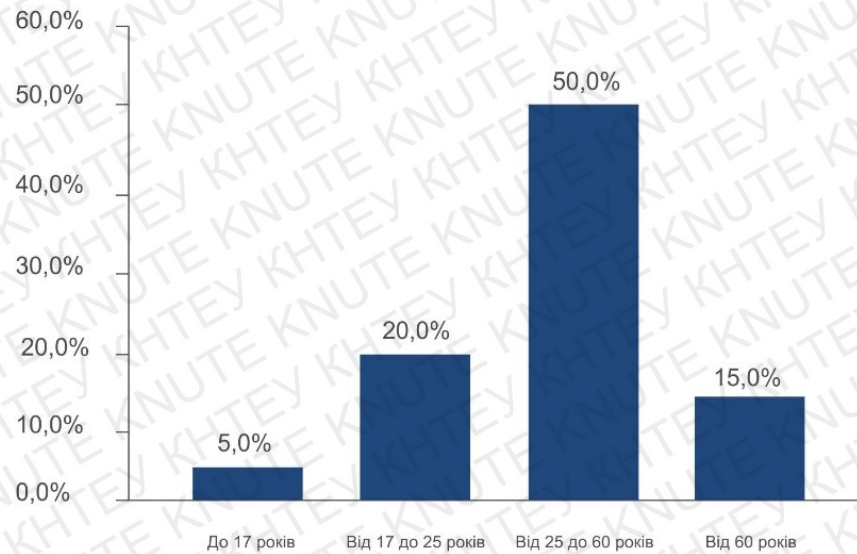


Рис.1.2 Розподіл потенційних споживачів готелю «Вишиванка» за віком

Сегментація споживачів готелю «Вишиванка» за рівнем доходів (Рис. 1.3)

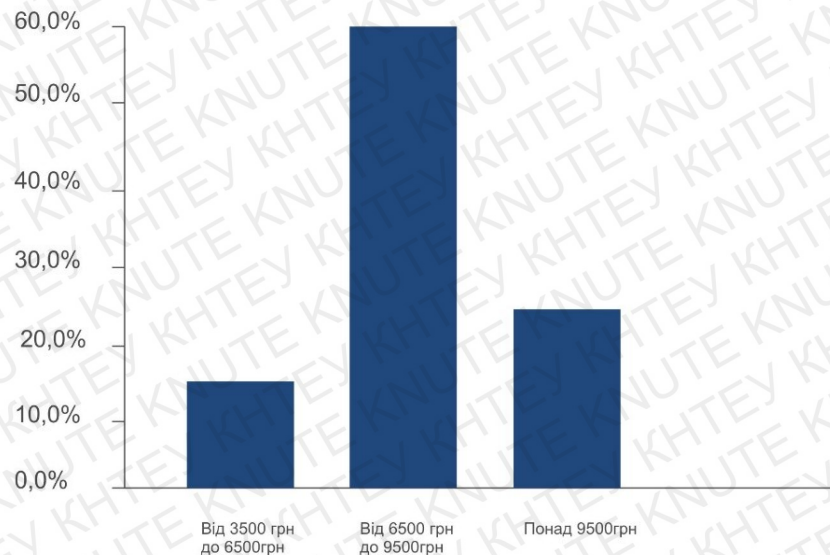


Рис.1.3 Розподіл потенційних споживачів готелю «Вишиванка» за рівнем доходів

Сегментація споживачів готелю «Вишиванка» за видом зайнятості (Рис. 1.4)

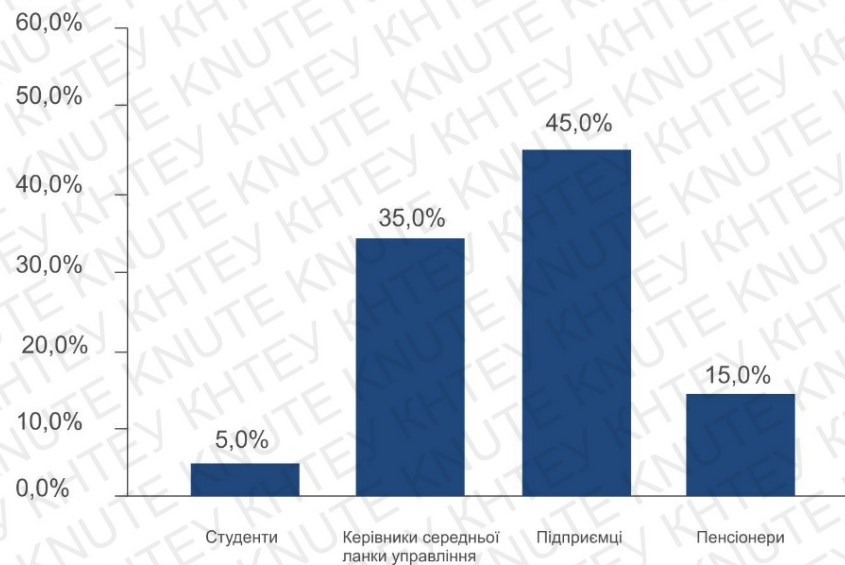


Рис.1.4 Розподіл потенційних споживачів готелю «Вишиванка» за видом зайнятості

Сегментація споживачів готелю «Вишиванка» за тривалістю перебування (Рис. 1.5)

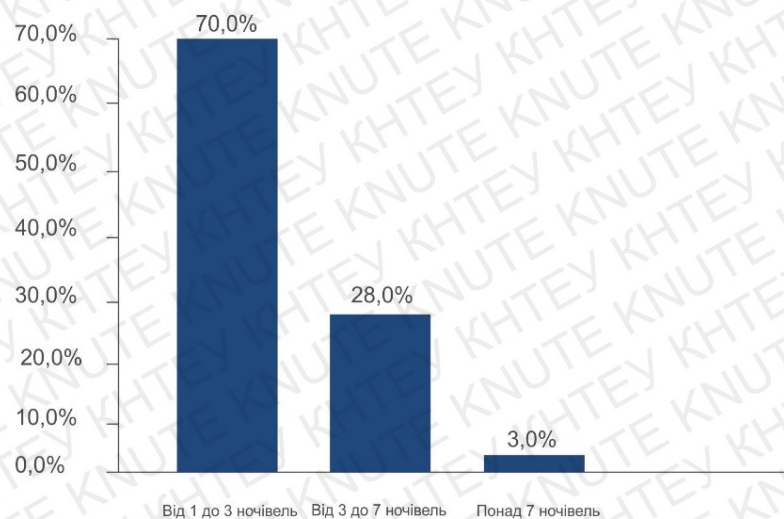


Рис.1.5

Розподіл потенційних споживачів готелю «Вишиванка» за тривалістю перебування

Резюмуючи результати маркетингового аналізу щодо обґрунтування проектування готелю категорії ***** у місті Ужгород, можна говорити про доцільність проектування готелю ділового туристичного призначення. Реалізація концепції готелю дасть змогу:

- створити умови для активізації розвитку в'їзного та внутрішнього туризму;
- підвищити інвестиційну привабливість м. Ужгород;
- сформувати конкурентноспроможні послуги в сегменті туризму;
- збільшити кількість робочих місць та податкових надходжень до місцевого бюджету.

Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного і практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю 5***** (табл.1.3).

Таблиця 1.3.

Концептуальне рішення готелю «Вишиванка»***, м. Ужгород**

Ознаки концепції		Характеристика ознак
Характеристика місця розташування		
Країна (місце) розташування		Україна
Адміністративний вид території		Місто Ужгород
Адміністративний район населеного пункту (території)		
Адреса розташування готелю		
Система проживання і харчування		Розміщення, харчування, а також користування додатковими послугами
Тип підприємства		Готель для ділових туристів
Категорія		5*
Кадровий склад		1. Керівник підприємства 2. Заступники 3. Керівники підрозділів 4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал

Система управління				Лінійно-функціональна		
Стиль управління				Демократичний		
Цільовий сегмент споживачів				Ділові туристи		
Спосіб організації та взаємозв'язку віх груп приміщень				Блочний		
Розміщення						
Вид				Готельне підприємство		
Рівень комфорту				Готель *****		
Місткість				(300 місць)		
Категорії номерів	Стандарт одномісний	Стандарт дво-місний	Стандарт три-місний	Напів люкс	Люкс	Номер для інвалідів
Кількість номерів	12	100	12	15	8	6
Дизайнерський стиль	етнічний	етнічний	етнічний	етнічний	етнічний	етнічний
Харчування						
Тип закладів		Ресторан				Любі-бар
Організація харчування		Вільний вибір				Вільний вибір
Кількість місць		90				50
Форма обслуговування		часткове обслуговування (за участю офіціантів)				часткове обслуговування (за участю офіціантів)
Дизайнерський стиль		етнічний				етнічний
Бізнес-послуги						
Тип	Конференц-зал	Зала для нарад		Бізнес-центр	Офісне приміщення	
Режим роботи	8.00-22.00	8.00-22.00		Цілодобово	Цілодобово	
Дизайнерський стиль	Європейський	Європейський		Європейський	Європейський	
Побутове-обслуговування						
Тип	Сауна, салон краси			Пральня, хімчистка		
Режим роботи	8.00-22.00 (без вихідних)			8.00-18.00 (понеділок, середа, п'ятниця)		
Дизайнерський стиль	європейський			європейський		

Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		По годинах	
Більярд	понеділок - неділя			10.00 – 20.00
		Рекреаційні послуги		
Тип	Басейн		Тренажерна зала	Спа-центр
Режим роботи	7.00 – 22.00 (без вихідних)		7.00 – 22.00 (без вихідних)	9.00 – 22.00 (без вихідних)
Торгівля				
Тип	Призначення		Режим роботи	
			по днях	по годинах
Магазин бутік	Реалізація сувенірів		понеділок - субота	10.00 – 19.00

Під час розроблення концептуального рішення готелю «Вишиванка» у м. Ужгород було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень (корпусний), оскільки він економічний у будівництві та технічній експлуатації.

Межі земельної ділянки можна охарактеризувати так:

площа земельної ділянки 2.00га

площа забудови 2736 м²

площа мощення 7464 м²

площа озеленення 9800 м²

відстань до міжнародного аеропорту «Ужгород» 4,5 км

відстань до центрального залізничного вокзалу 2 км

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкта

Розрахунковий час у готелі – 12.00. Час заїзду – зручний для споживача, про що вказується під час бронювання номера.

Таку форму було обрано для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю входитиме житлова частина, представлена готелем (*****) на номерів 153 із загальною місткістю 300.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Дизайнерський стиль приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг – етностиль.

Стиль обрано за такими критеріями:

- економічність (відносно недорогі матеріали для оформлення приміщень; невисока матеріалоемність; довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що економить використання природних ресурсів та зменшує енергозатрати);
- функціональність і простота;
- екологічність матеріалів та обладнання. Камінь, деревина та інші природні матеріали використовуються і в обробці, і в меблях, і в аксесуарах, і в предметах декору.

Стиль в інтер'єрі, який відображає національні особливості оформлення житлових приміщень в тій чи іншій країні називається етностиль. Або колоніальним, екзотик або фолк.

Існують три напрямки етнічного стилю: автентична етніка, етнічний мікс і етнічні акценти. Перший має на увазі точне відтворення національного інтер'єру – аж до найдрібніших деталей. Таке рішення застосовується при оформленні тематичних ресторанів і кафе, хоча зустрічається і в житлових приміщеннях.

Етнічний мікс – це використання культурних мотивів різних країн. Тут на перший план виходить тематична складова, яка об'єднує колорит різних народів в загальну інтер'єрну картину. І етнічні акценти – найбільш поширений і простий в застосуванні варіант, коли національний характер передається окремими елементами меблів, матеріалів або предметів декору.

При оформленні цього стилю надається свобода вибору: це може бути вільне планування, де зонування здійснюється за допомогою багаторівневої

підлоги, мобільних перегородок і завіс. Використання натуральних матеріалів – головний атрибут стилю. Для додавання автентичності в інтер'єрі присутні килими, текстиль, орнаменти і кераміка.

Особлива роль в етнічному інтер'єрі відводиться освітленню – як правило, воно повинно бути приглушеним або мерехтливим. Цей ефект досягається шляхом декорування джерел світла натуральними тканинами.

Матеріали для будівництва і оформлення інтер'єру приміщень – екологічно чисті, зручні в експлуатації та економічні в догляді.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

Фронт-офіс походить з англійської від двох слів: front – передній, та office – служба, місце, посада, пост; це група операційних підрозділів або процесів готелю, які відповідають за безпосередню роботу зі споживачами, розвиток і управління цими відносинами.

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, торгівельні приміщення, приміщення охорони тощо.

Блок приймально-вестибюльної групи приміщень є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання і транспортування багажу та ін

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів, з тим, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи виключає перетинання людських потоків.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна.

Зона інтенсивного пішохідного руху включає маршрут транзитного руху до сходів. Оскільки у готелі передбачено проживання людей з фізичними вадами, вхідна група забезпечує вільне пересування людей у інвалідних візках за рахунок пандуса та широких автоматизованих дверей.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках.

Рекреаційна зона забезпечує короточасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей. У готелі рекреаційна зона розміщена біля рецепції.

Розміщення функціональних зон може бути різним, його характеризують такі основні схеми: фронтальна, поздовжня і концентрична. Слід зазначити, що склад зон та їхня планувальна організація залежить від типу готелю.

У чотирьох п'ятизіркових готелях передбачаються магазини і торгові кіоски. При вестибюлях повинні існувати спеціальні приміщення для сортування багажу, звідки він спеціальним ліфтом доставляється на відповідні житлові поверхи та до номерів приїжджаючих і від'їжджаючих. З приміщень сортування багажу повинен існувати безпосередній доступ до під'їжджаючих і від'їжджаючих автобусів і автомобілів.

Розміщення допоміжних приміщень готелю навколо його основної ланки – вестибюля повинне передбачати можливість швидкого орієнтування прибуваючих, зорового контролю за відвідувачами і виключати можливі (у туристичних готелях) скупчення груп туристів.

Коридори, як і вестибюль, формують першу уяву про готелі. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розійтися дві людини з валізами в руках. Звідси необхідна ширина коридору складає 1774мм.

Таблиця 1.4.

**Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи
готелю***** «Вишиванка» на 300 місць у м.Ужгород**

Найменування приміщення	Площа приміщення	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	95.3	
Бюро прийому і реєстрації	9.2	при вестибюлі
Бюро бронювання	9.2	при вестибюлі
Службовий санітарно-технічний блок	3.2	санвузол, душові
Кімната адміністратора	15.2	
Порте	5.6	
Сейфова	3.2	
Медпункт	15.3	
Крамниця	13.0	
Кімната охорони	18,2	
Приміщення посылних	18,2	

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поповерхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо).

Блок приміщень житлової групи є основним в готелях будь-якого типу. Ці приміщення являють собою житлові кімнати – номери , а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення.

Готельний номер містить у собі майже всі елементи житла людини (крім кухні), тут є місце для відпочинку і сну, роботи, прийому гостей. У ньому є передня, шафа для одягу, санвузол.

Номери розташовуються на житлових поверхах, де знаходяться також приміщення для чергового персоналу, що обслуговує, загальної горизонтальної комунікації.

Як показує аналіз практики проектування та будівництва готелів, житлову частину проектують із прямокутною, компактною, атриумною та ускладненою формою плану. Готелі з прямокутною та ускладненою формою плану поширені більше, ніж компактною і атриумною. На вибір форми плану впливають:

містобудівні особливості ділянки будівництва, його розмір і форма, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги, техніко - економічні міркування, а також творчий задум архітектора.

Прямокутна форма плану застосовується в будівлях готелів різної поверховості і протяжності. На основі прямокутних планів звичайно створюють лаконічні об'єми будинків у формі паралелепіпеда.

Компактна форма плану (близька до кола, еліпса, квадрату, трикутника) більше властива багатоповерховим готелям баштового типу. Вузол вертикальних комунікацій при такому плануванні часто розташовується у центральній частині будівлі. Загальні поверхові коридори не розтягнуто; відстані від вертикальних комунікацій до входів до усіх номерів відносно невеликі. Готелі з компактною формою плану доцільні на невеликих ділянках, що звільняються при реконструкції міст; в районах багатих зеленими насадженнями, при максимальному збереженні цих насаджень; у складних ґрунтових умовах (на гірських схилах, скельних ґрунтах тощо).

Ускладнена форма плану житлової частини має багато варіантів: «трилисники», «хрестовини»; різні криволінійні форми.

Атриумна форма плану (із внутрішнім двором, забудованим по периметру) дозволяє розмістити на поверсі велику кількість номерів. Найчастіше у внутрішній замкнутий двір звертають загальні галереї або обслуговуючі приміщення. Іноді у внутрішній двір звернені номери. При орієнтації номерів у внутрішній двір готелю вони позбавляються видових якостей, погіршується ізоляція номерів від вікон, розташованих навпроти приміщень.

У всіх планувальних вирішеннях основним структурним елементом житлового поверху є номер. На основі аналізу практики проектування і будівництва готелів усе розмаїття номерів можна звести до наступних основних типів:

- однокімнатні номери на 1 людину ;
- однокімнатні номери на 2 особи;

- однокімнатні номери на 3-4 людини;
- номери з підвищеним комфортом з 2 -х кімнат і більше (люкси й апартаменти).

У номерах з кількістю кімнат три і більше при спальних приміщеннях слід передбачати гардеробні площею не менше 6 м².

У номерах і вітальнях допускається влаштування лоджій і балконів з висотою огорожі не менше 1,2 м. Глибина балконів повинна бути не менше 1,2 м, лоджій – 1,4 м. [15].

Найбільшого поширення у світовій практиці отримали однокімнатні номери на одного і двох чоловік.

Номери готелю складаються з житлової кімнати (або кімнат), передньої, санітарного вузла. Із загальної площі однокімнатного номера житлова в основному займає більше 70 % , передня – 12-15% , санвузол – 13-22 %.

Таблиця 1.5.

Вимоги до різних типів номерів готелів

Показник	Номер вищої категорії		Номер I категорії	Номер II категорії
	Апар-тамент	Люкс		
Номерний фонд				
Одна житлова кімната			+	+
Дві і більше житлових кімнат		+		
Дві і більше житлових кімнат та кухонна ніша: спальня, вітальня або кабінет, або їдальня	+			
Санітарно-технічне обладнання номера				
Умивальник, ванна, душ, унітаз	+			
Умивальник, ванна або душ, унітаз		+	+	
Умивальник та унітаз				+
Додатковий санвузол	+			
Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем				
Кухонне обладнання	+			

Продовження таблиці 1.5

Шафа з поличками, вішалкою і плічками			+	+
Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з поличками і плічками	+	+		
Міні-сейф у номері	+	+		
Телефонний зв'язок				
Міський телефон	+	+		
Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах	+	+	+	
У кожній кімнаті номера	+	+		
У санвузлах номера	+	+		
Пристрій для пробудження (таймер)	+	+	+	
Електротехнічне обладнання номера				
Загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника	+	+	+	+
Світильник біля кожного ліжка	+	+	+	+
Лампа, яка освітлює робоче місце (стіл)	+	+	+	
Світильник над умивальником	+	+	+	+
Вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка	+	+	+	+
Вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка	+	+	+	
Фен для сушіння волосся у санвузлі	+	+		

Блок підсобних і господарських приміщень існує в готелях будь-якого типу. Це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо.

Одним з найважливіших господарських приміщень готелю є центральні білизняні чистої і брудної білизни. Вони повинні бути самостійними, ізольованими один від одного приміщеннями. Центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни. Центральна білизняна для брудної білизни пов'язується з поверховими білизнопроводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалі. Розміри білизняних кімнат визначаються будівельними нормами.

Велика увага приділяється розміщення та оснащення технічних приміщень і установок. У будинках великих багатоповерхових готелів для пристрою машинних і різних санітарно-технічних відділень відводиться цілий технічний поверх. Тут розміщуються бойлерні, приміщення для кондиціонування повітря, вентиляційні камери, приміщення для лічильників, акумуляторна, трансформаторні, а також ремонтні майстерні для енергетичної, санітарно-технічної, слюсарної, столярної та інших груп.

Таблиця 1.6

Склад і площа приміщень житлової групи готелю*** «Вишиванка»
на 300 місць у м. Ужгород**

№ пор.	Категорія номера	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт	Кількість місць у готелі, шт.	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа санвузлів, м ²	Загальна площа, м ²			
1	Люкс	3	2	27,0	9,0	36,0	8	16	288,0
2	Напів-люкс	2	1	21,5	7,0	28,5	15	30	427,5
3	Стандарт одно місний	1	1	14,2	3,6	17,8	12	12	213,6
4	Стандарт двомісний	1	2	14,6	3,6	18,2	100	200	1820,0
5	Стандарт трьомісний	1	3	25,0	3,6	28,6	12	36	343,2

Продовження таблиці 1.6

6	Номер для інвалідів	1	1	14,6	3,6	18,2	6	6	109,2
	Усього						143	300	3201,5

Стандарт одномісний, двомісний та трьохмісний в готелі «Вишиванка» є однокімнатними, витримані в етнічному стилі. При двохмісному та тримісному номері передбачаються окремі ліжка – два і три відповідно. Однокімнатні номери мають житлову кімнату, передпокій та санітарний вузол.

Номер півлюкс в готелі «Вишиванка» буде мати житлову кімнату збільшеної площі, передпокій на санітарний вузол. Усі приміщення будуть витримані в етнічному стилі та оснащенні високоякісними меблями та обладнанням.

Номер люкс складатиметься з спальні, кабінету, вітальні, передпокою та санітарного вузла. Усі приміщення виконані в етнічному стилі, обладнані меблями та сантехнікою високої якості.

Номер для інвалідів облаштований згідно ДСТУ 4269:2003. Витриманий в етнічному стилі. Номер оснащено спеціальним обладнанням для переходу з інвалідного крісла на ліжко, до якої спроектовані спеціальні приліжкові поручні, які, при необхідності легко демонтуються. У санвузлі розміщено душеву кабінку, але без піддону, який ускладнює пересування людини в колясці. Замість піддону на підлозі покладені дошки під невеликим нахилом, для того щоб вода не витікала з душової. Ширина проходу у душову кабінку 900 мм для того, щоб інвалідний візок міг безперешкодно проїхати. У ванній кімнаті є спеціальні поручні, що полегшують перехід у душову на відкидний стілець і на сидінні унітазу. Унітаз розташований вище звичайного та обладнаний спеціальними поручнями, які легко демонтуються при необхідності. Раковини розміщено дві, оскільки номер планується використовувати не лише для інвалідів. Одна раковина запроектована нижче Душ кріпиться на рівні 0,9-1 м від підлоги. Дзеркала, фен, диспенсори для мила і шампуні розміщені на рівні сидючої людини.

Технічне оснащення та оснащення меблями на інвентарем номерів у готелях категорії 5*****, згідно з ДСТУ 4269 наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7.

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у готелі*** «Вишиванка» на 300 місць у м. Ужгород**

Найменування обладнання	Необхідне устаткування		Площа обладнання, м ²
	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,27
Диван	1	2100x900x900	1,89
Крісло	2	900x900x900	0,81
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	2	640x800x900	0,51
Усього			9,61
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Ванна	1	1600x700x600	1,12
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			2,37
Півлюкс			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45

Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			6,66
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт одномісний			
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	1	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			4,73
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт двохмісний			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	2	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42

Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			6,66
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт трьохмісний			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	2200x1800x500	3,96
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	3	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45
Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			8,82
Санітарний вузол			
Унітаз	1	440x660x400	0,29
Умивальник	1	480x660x350	0,32
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,25
Стандарт для інвалідів			
Житлова кімната			
Ліжко з електроприводом	1	1060x2050x900	2,17
Ліжко односпальне	1	1200x1800x500	2,16
Телевізор	1	1100x700x220	-
Тумбочка приліжкова	1	600x450x480	0,14
Стіл журнальний	1	1060x660x500	0,7
Стіл письмовий	1	1000x600x800	0,6
Шафа гардеробна	1	900x500x2100	0,45

Продовження таблиці 1.7

Тумба під телевізор	1	1400x300x800	0,42
Стілець м'який	1	640x800x900	0,26
Усього			8,63
Санітарний вузол			
Унітаз для інвалідів	1	595x380x525	0,23
Поручень	1	400x400	-
Умивальник	1	480x660x350	0,7
Душова кабіна	1	800x800x2200	0,64
Усього			1,57

Коридори у готелі «Вишиванка» будуть важливим комунікаційним вузлом, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Ширина коридору буде становити 1.4м. Підлога покрита неслизьким, шумонепроникним матеріалом.

Холи готелю «Вишиванка» будуть з'єднувати холи сходи та пасажирські ліфти. Неподалік від поверхового холу будуть знаходитись приміщення обслуговуючого персоналу. Вони будуть обладнані робочим столом, окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з вестибюльними службами. Склад і площа службових та допоміжних приміщень наведена в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8.

**Склад службових та допоміжних приміщень на поверсі
у готелі ***** «Вишиванка»**

Тип приміщення	Площа, м²	Кількість номерів	Загальна площа, м²
Холи	20	3	60
Кімната чегрового персоналу із вбудованими шафами для чистої білизни	10	1	10
Кімната старшої покоївки	10	1	10
Комора прибирального інвентарю	4	1	4
Приміщення для брудної білизни	1	1	4

Продовження таблиці 1.8

Кімната побутового обслуговування (самообслуговування) на поверсі	7	1	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	10	1	10
Приміщення чищення взуття	6	1	6
Допоміжне приміщення	6	1	6
Санітарний вузол	4	1	4
Усього, м²			120

Обґрунтування складу та площ приміщень житлової групи було виконано відповідно до встановлених стандартів та нормативних документів, що забезпечить надання основних та додаткових послуг високої якості відповідного типу, категорії, розміру та концепції готелю.

Приміщення побутового обслуговування слід, як правило, проектувати відокремленими і розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю. При торговельних кіосках різного призначення рекомендується передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м² на кіоск, розташовані поза громадськими зонами готелю.

Таблиця 1.9

**Склад і площа приміщень побутової і торгівельної груп
готелю***** «Вишиванка» на 300місць у м. Ужгород**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Салон краси	18
Хімчистка	10
Пральня	10
Екскурсійне бюро	8
Пункт прокату	8
Усього, м²	54

До структури готелів допускається включати культурно-видовищні та дозвіллеві заклади різного типу. Набір приміщень культурно-видовищного та дозвіллевого призначення в складі готелів визначається завданням на проектування з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів.

У складі приміщень готелю «Вишиванка» категорії ***** слід передбачати приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У дану групу приміщень входять бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів тощо); представництва фірм; кімнати ділових зустрічей і універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; допоміжні приміщення [11].

У готелі «Вишиванка» категорії ***** передбачаються приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу: сауни, тренажерного залу.

Одночасну місткість спортивного або тренажерного залів рекомендується приймати не менше 10 % місткості готелю, сауни – не менше 1 %. Площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі [11].

Таблиця 1.10

**Склад і площа спортивно-оздоровчої групи приміщень
готелю***** «Вишиванка» на 300місць у м. Ужгород**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Зал тренажерів	42
Приміщення для залів тренажерів:	
- зберігання і ремонт тренажерів;	10
- кімната інструктора;	8
- роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	32
Сауна	24
Басейн	60
Усього, м²	176

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих.

У будинках готелів у групі адміністративних приміщень допускається розміщення офісів готельних об'єднань і туристських організацій різного типу за умови, що це не знижує комфорту проживання.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від застосовуваного обладнання за чинними нормативними документами.

Службово-господарські приміщення готелів слід, як правило, групувати за виконуваними функціями. Центральні білизняні необхідно блокувати з комунікаціями білизно проводів [4].

Таблиця 1.11.

**Склад і площа адміністративної групи приміщень
готелю***** «Вишиванка» на 300місць у м. Ужгород**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступників директора	12
Кімната головного інженера	8
Кімната завгоспа	12
Архів	12
Бухгалтерія, в тому числі:	22
а) робочі приміщення;	16
б) каса	6
Усього, м²	108

Таблиця 1.12.

**Склад і площа господарської та виробничої групи приміщень
готелю***** «Вишиванка» на 300 місць у м. Ужгород**

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вузол зв'язку	14
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	16
б) відділення брудної білизни;	8
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
Складські приміщення	60
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	16
Пральня	40
Господарські	3
Усього, м²	165

1.4. Сервіс

Готельна індустрія – це набір засобів розміщення, харчування і обслуговування поза домівкою. Це найбільш творчий з усіх видів бізнесу, не пов'язаних з творчістю, який складається з трьох елементів:

- готель – «це орієнтація всіх видів діяльності навколо проживання, страв і напоїв з метою задоволення потреб гостей в обслуговуванні поза власною домівкою»; готель – це своєрідна театральна сцена, де завжди готові поставити театральну виставу для глядача поза його домівкою;

- послуга – «це результат власної діяльності виконавця щодо задоволення потреби споживача», тобто послуга – це фізична праця, спрямована на емоційні переживання туриста – гостя;

- персонал – «це актори, які створюють для глядачів, гостей, неповторну атмосферу і умови для емоційних переживань» [23].

У готелі «Вишиванка» передбачаються такі основні служби:

- Служба прийому та розміщення;
- Служба експлуатації номерного фонду;
- Служба харчування;
- Служба безпеки.

Служба прийому та розміщення

Головна функція порт'є – інформаційне обслуговування. Гостей інформують про види обслуговування, що надаються готелем, місцеві визначні пам'ятки, особливості, роботи пошти, транспорту і т.д.

До найважливіших функцій служби прийому відносяться привітання гостя і виконання необхідних формальностей при його розміщенні. Співробітник служби прийому (порт'є) є після швейцара, що стоїть біля входу, практично першим співробітником готелю, з яким контактує гість.

Дана служба забезпечує прийом клієнтів, що прибувають в готель, реєстрацію і розміщення їх по номерах.

Також в готелі «Вишиванка» ця служба виконує такі обов'язки:

1. бронювання – попереднє замовлення місць у готелі;

2. прийом, реєстрація і розміщення гостей;
3. надання послуг проживання;
4. надання додаткових послуг;
5. остаточний розрахунок і оформлення виїзду.

Служба експлуатації номерного фонду

Найважливішою функцією служби експлуатації номерного фонду є підтримка необхідного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також громадських приміщень (холів, фойє, переходів, коридорів).

Покоївки виконують прибирання. Це їх основний обов'язок. Номери прибирають незалежно від того, зайняті вони чи вільні.

При прибиранні номера після виїзду гостя додатково у функції покоївки входить приймання номера, зміна постільної білизни та рушників, заміна інформаційних матеріалів, що є в номері. Генеральне прибирання номерного фонду і всієї житлової частини готелю проводиться не рідше одного разу на 10 днів.

Служба безпеки

Готель є місцем відпочинку і, як наслідок, підвищеного скупчення людей. Адміністрація готелю бере на себе обов'язок не лише забезпечити затишне проживання і гарантії чудового відпочинку, але і гарантію безпеки людей, що проживають у готелі, їхнього життя, здоров'я, майна тощо.

Під час відпочинку люди найменше думають про свою безпеку, що іноді призводить до небажаних наслідків, пов'язаних з ризиком для життя. Тому завдання адміністрації готелів полягає в попередженні всіх можливих ризиків для життя і здоров'я гостей.

Ефективне вирішення проблеми безпеки готелю вимагає системного підходу, заснованого на аналізі функціонування об'єкта, виявленні найбільш вразливих зон і особливо небезпечних загроз, складання всіх можливих сценаріїв кримінальних дій і вироблення адекватних заходів протидії. Комплексний підхід передбачає оптимальне сполучення організаційних, технічних і фізичних заходів попередження і своєчасного реагування на будь-

яку небезпечну ситуацію. Ключового значення набуває правильний вибір технічних засобів і систем безпеки, їх правильне проектування, монтаж і обслуговування.

Для забезпечення безпеки необхідно здійснювати належне технічне обслуговування будівель, споруд і обладнання готельних комплексів. Технічне обслуговування передбачає контроль за технічним станом будівель, ліквідацію їх несправностей, налагодження та регулювання технічного оснащення, підготовку будівель до сезонної експлуатації, а також забезпечення нормального повітряного обміну, температури вологішого режиму та інших параметрів у приміщенні готелю.

З метою підвищення якості та культури обслуговування клієнтів, а також конкуренто спроможності на світовому ринку готельних послуг, в засобі розміщення «Вишиванка» високий рівень комфорту, та широкий набір додаткових послуг. Різноманітність й асортимент додаткових послуг постійно розширюються:

1. Полегшують перебування туристів у готелі та туристичному районі:

У інформаційні(інформування про послуги, що їх надає готель, розваги в туристичному районі, транспортні зв'язки, можливості купівлі товарів, місцезнаходження історико-культурних пам'яток і закладів тощо);

У комунально-побутові(прання, чищення, прасування одягу, ремонт взуття та одягу);

У посередницькі (резервування місць у культурно-розважальних установах, замовлення театральних квитків, резервування номерів в інших містах тощо);

У надання друкованої продукції, настільних ігор;

У продаж товарів;

У зберігання кореспонденції, цінностей.

2. Підвищують рівень комфорту в номерах(подання закусок і напоїв до номера, медичні та косметичні процедури, встановлення додаткового обладнання в номері, створення умов для проведення конференцій тощо).

Перелік послуг, які надаються в готелі*** «Вишиванка»
на 300 місць в м. Ужгород**

Назва етапу сервісно-виробничого процесу	Перелік послуг, що надаються гостям
Зустріч, реєстрація і розміщення	Піднесення багажу Реєстрація Проведення до номеру
Організація проживання	Щоденне обслуговування номеру
Організація харчування	Обслуговування харчування в номері Сніданки типу «шведський стіл» Замовлення комплексного харчування
Організація надання додаткових послуг, у т. ч. остаточний розрахунок за отримані послуги	Доставка продукції в номер Доставка преси в номер Замовлення квитків Надання інформації про місто Wi-Fi Організація туристичних турів Послуги пральні Послуги перукарні

1.5. Ресторани. Бари

Служба організації харчування охоплює виробництво, ресторан, бари, кафе, секцію прибирання внутрішніх приміщень і миття посуду, відділ обслуговування масових заходів.

Основною функцією сектора ресторанного господарства є пропонування гостям кулінарної продукції і напоїв. Обслуговування з боку цієї служби носить комплексний характер.

Керівники відповідних секторів складають меню, забезпечують постачання необхідних продуктів, розподіляють по ділянках обслуговуючий персонал, контролюють якість готової продукції та обслуговування, дотримуючись при цьому розумного режиму економії. Кожен відділ у службі має свого керівника.

Ресторан – це висококомфортабельний заклад ресторанного господарства, де споживачам пропонується широкий асортимент високоякісних кулінарних і кондитерських виробів у т.ч. складної технології виробництва, а також напоїв. Обслуговування споживачів поєднується з організацією відпочинку.

Основне призначення підприємства – виготовлення і реалізація продукції в широкому асортименті, високий рівень обслуговування, спеціальне сервірування столів, обслуговування делегатів конференцій, нарад, з'їздів, офіційних прийомів, бенкетів та інше. Приготування продукції, обслуговування споживачів здійснюється кухарями та офіціантами високої кваліфікації.

Впродовж дня ресторан виконує замовлення споживачів відповідно до меню, а також за умови наявності необхідних продуктів у ресторані можна виготовляти страви на замовлення споживачів, не передбачені в меню. Велика увага надається красивому і креативному оформленню страв.

Меню ресторану містить перелік закусок, страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв із зазначенням їх ціни та виходу, пропонованих споживачам у межах робочого часу торгового залу. В даному ресторані надається меню вільного вибору, яке включає широкий асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, в тому числі й фірмових, що сприяє залученню більшої кількості відвідувачів, а відтак ефективній діяльності підприємства в цілому [42].

При складанні меню враховують наступні вимоги: асортимент продукції повинен відповідати типу підприємства; необхідно враховувати попит споживачів на окремі страви і кулінарні вироби; сезонні особливості постачання сировини, вартість страв і коливання попиту. У ресторані при готелі у ранкові години пропонують обслуговування за типом «шведський стіл».

Організація виробничого процесу у закладах ресторанного господарства

Для закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом цей процес включає наступні стадії:

- визначення обсягу добового попиту на продукцію;
- розроблення виробничої програми;

- формування сировинних запасів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- виробництво і реалізація кулінарної та кондитерської продукції;
- організація споживання ресторанної продукції.

Для раціональної організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства необхідно розробити графік завантаження торгівельних залів і визначити денну кількість споживачів у проєктованих закладах.

Проектований ресторан української кухні при готелі працюватиме як відкритий, так і закритий заклад (у ранкові години). Тому для проживаючих у готелі з 8:00 до 10:00 буде надаватися сніданок за типом «шведський стіл», а з 11:00 до 24:00 ресторан буде працювати як відкритий заклад. У меню ресторану також будуть включені найбільш популярні страви європейської кухні.

Для визначення добової динаміки попиту споживачів, проводимо прогнозування відвідування ресторану української кухні, що проєктується (табл. 1.13).

Таблиця 1.13

Прогнозована добова динаміка завантаженості ресторану на 90 місць при готелі *** «Вишиванка»**

Години роботи, год.	Тривалість відвідування	Оборотність місця за годину, раз.	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
11.00-12.00	30	2	0,2	36
12.00-13.00	60	1	0,2	18
13.00-14.00	90	0,7	0,4	25
14.00-15.00	90	0,7	0,5	31
15.00-16.00	90	0,7	0,3	20
16.00-17.00	90	0,7	0,2	12

Продовження таблиці 1.13

17.00-18.00	90	0,7	0,2	12
-------------	----	-----	-----	----

18.00-19.00	100	0,6	0,3	16
19.00-20.00	100	0,6	0,4	22
20.00-21.00	120	0,5	0,5	22
21.00-22.00	120	0,5	0,6	27
22.00-23.00	120	0,5	0,4	18
23.00-24.00	60	1,0	0,1	9
Всього відвідувачів за день				268
Денна оборотність, раз				3,0

Оборотність місця в залі визначають за формулою:

$$N=p/\eta,$$

де N – оборотність за добу

p – кількість споживачів, осіб

η – кількість місць, шт.

$$N=p/\eta=268/90=3,0$$

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проводять за допомогою схеми технологічного процесу закладу ресторанного господарства, на основі якої визначають послідовність етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проєктованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення. Для цього необхідно визначити обсяг добового попиту на продукцію згідно концептуальних засад діяльності закладу, розробити виробничу програму, сформувати сировинні запаси.

Денну виробничу програму закладу ресторанного господарства при готелі визначаємо за формулою:

$$n=N * m,$$

де: n – кількість страв;

N – кількість споживачів, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв.

Структуру меню закладу, що проєктується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Погруповий розподіл страв ресторану готелю *** «Вишиванка»**

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,1	27
Холодні закуски	1,9	513
Гарячі закуски	0,3	81
Супи	0,18	49
Основні страви	1,2	324
Гарніри	0,3	81
Соуси	0,1	27
Десерти	0,4	108
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	135
Гарячі напої	0,5	108
Холодні напої	0,6	173
Алкогольні напої, л	0,15	40,0

На основі проведених розрахунків складаємо виробничу програму закладу ресторанного господарства української кухні при готелі (табл. 1.15).

Таблиця 1.15

Виробнича програма ресторану готелю *** «Вишиванка»**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість, порц.
Страви від шефа – 27		
Дніпровський судак відварений із картопляним пюре та шпинатом	150/100	5
Філе білого амура смажене	95	4
Грильована фермерська свинина на кісточці	120	5
Голубці, з томленим на молоці рисом, під соусом зі стиглих томатів	150	4
Теляча печінка по-селянськи	100	4
Ніжна індишка з ягідним соусом	110/50	5
Холодні страви та закуски – 513		
Ікра зерниста порціями	52	30
Лосось солоний	89	20
Пеленгас під майонезом	150/25	20
Буженина	150	25
Ковбаса сирокочена з овочами	80/50	20

Продовження таблиці 1.15

Ковбаса «Дрогобицька» напівкопчена	90	15
Салат «Крабовий мікс»	150	40

<i>(м'ясо краба, листя салатів, рукола, авокадо, соус бальзаміко)</i>		
Салат «М'ясний» <i>(телятина, картопля, огірки свіжі, яйця, салат, цибуля, майонез)</i>	150	45
Салат «Грецький» <i>(помідори, огірки, сир «Фета», маслини, зелень, заправлений оливковою олією)</i>	150	45
Салат «Каприз» <i>(сир «моцарела», помідори, маслини, олія оливкова)</i>	150	35
Салат «Весна» <i>(салат, редис червоний, огірки свіжі, цибуля зелена, яйця, сметана)</i>	150	30
Помідори фаршировані грибами	120	10
М'ясо заливне з соусом хрін	150/25	13
Курка фарширована (галантин)	150	25
Дичина смажена з гарніром	120	10
Овочева тарілка <i>(помідори, огірки, редис білий, перець болгарський, цибуля зелена)</i>	55/55/25/25/10	30
Бочкові соління <i>(огірки, помідори, кабачки, капуста, яблука)</i>	50/50/50/50/50	35
Гриби білі мариновані <i>(гриби білі, цибуля, олія)</i>	80/10/5	35
Сирна тарілка <i>(каламбер, дор блу, мааздан, виноград, горіхи, мед)</i>	50/50/50/50/25	30
Гарячі закуски – 81		
Креветки до пива <i>(смажені зі спеціями, подають з лимоном)</i>	130/10	25
«Жульєн із курки з грибами» <i>(куряче філе, шампінйони, сир твердий, сметана, борошно, масло вершкове)</i>	150	30
Овочі гриль <i>(помідори, баклажани, перець болгарський, картопля, цибуля ріпчаста)</i>	150	26
Супи – 49		
Бульйон м'ясний з гострими грінками	350/50	10
Борщ український	350	10
Борщ полтавський з галушками	350/50	5
Солянка збірна м'ясна	350	5
Суп із м'ясними фрикадельками	350/50	5
Суп картопляний з грибами	350	5
Окрошка м'ясна	350	9
Основні страви – 324		
Форель, припущена з соусом біле вино	150	15
Минтай, тушкований в томаті з овочами	150/100	15
Лангет із соусом «Бальзамік»	150/50	20
Бефстроганов	120	20
Піджарка	120	15
Яловичина тушкована з чорносливом	150	20
Печеня по-домашньому	150	20
Азу	150	10

Продовження таблиці 1.15

Язик відварений з соусом «Хрін»	150/25	10
---------------------------------	--------	----

Нирки смажені з лимонним соком	120	10
Котлети по-київськи	120	25
Котлети домашні	120	20
Дичина по-столичному	120	25
Кролик, тушкований у соусі	150	15
Крокети картопляні	150	20
Картопля тушкована з грибами	150	24
Капуста тушкована з грибами	150	15
Картопля запечена з яйцем і помідорами	150	10
Омлет фарширований м'ясними продуктами	120	15
Гарніри – 81		
Картопля пюре <i>(картопля, масло вершкове)</i>	150	20
Картопля у фритюрі <i>(картопля смажена у фритюрі в соняшникової олії)</i>	150	20
Картопля по-домашньому <i>(картопля запечена, часник, зелень)</i>	200	10
Рис відварний з овочами <i>(рис «Басматі», перець болгарський, морква, цибуля ріпчаста)</i>	150	20
Горох по-селянськи <i>(горохове пюре, шкварки, цибуля смажена)</i>	150	11
Соуси – 27		
Гірчиця «Козацька»	50	7
Гірчично-медовий соус	50	7
Хрін міцний	50	7
Майонез	50	6
Солодкі страви – 108		
Суфле шоколадне	105	15
Пудинг яблучний з горіхами	120	10
Яблуко в слойці	115	10
Шарлотка з яблуками	120	8
Желе з лимонами, мандаринами, апельсинами	150	8
Мус суничний	120	15
Морозиво «Сюрприз»	100	5
Морозиво «Ванільне» <i>(з шматочками фруктів)</i>	150/20	20
Фрукти на вибір (апельсин, банан, ківі, яблуко)	150	10
Корзиночки з ягодами	125	7
Гарячі напої – 108		
Кава		
Еспресо	50	15
Допіо <i>(подвійне еспресо)</i>	100	5
Американо	130	5

Продовження таблиці 1.15

Латте <i>(кава еспресо, молоко)</i>	150/30	5
-------------------------------------	--------	---

Еспресо Романо (зі шматочком лимону)	50/5	5
Еспресо Кон Панна (еспресо зі збитими вершками)	100/30	5
Кава з коньяком (кава, коньяк)	100/30	3
Кава Капучіно (еспресо з додаванням збитого парю молока)	130	10
Кава по-ірландські (кава еспресо, віскі, вершки)	100/30/10	3
Капучіно без кофеїну (кава без кофеїну, молоко)	150	2
Какао на молоці	200	2
Гарячий шоколад	150	2
Чай		
Зелений з жасмином	250/400	6
Зелений чай з м'ятою та лимоном	250/400	4
«Ерл-Грей» (велико-листовий цейлонський чорний байховий чай з олією бергамота)	250/400	5
Чорний Ассам із прянощами та ароматом цитрусових (з ароматизатором ідентичним натуральному кориці та цитрусових)	250/400	6
Чай «Букет» (трав'яна суміш із зеленого байхового чаю, скоринки шипшини, кориці, ягід глоду, квітів ромашки, ялівцю, листочків кропиви і шматочків суниці)	250/400	5
«Альпійський луг» (трав'яна суміш, що складається із плодів шипшини і скоринки цитрусових, суцвіть ромашки, апельсинового дерева, лимонної трави та м'яти)	250/400	5
Ромашковий з липою (ромашка, липа)	250/400	5
М'ятно-лимонний (м'ята, лимонник)	250	5
Каркаде «Троянда бажань» (цілі квітки суданської рози)	250	5
Холодні напої – 173		
Напій з журавлини	250	15
Квас хлібний	250	8
Коктейль молочно-шоколадний	250	10
Коктейль молочно-ягідний	250	10
Сік «Садочок» в асортименті (яблучний, персиковий, виноградний, виноградно-яблучний)	250/500/1000	15
Сік «Сандора» в асортименті (томатний, вишневий, апельсиновий, виноградний, персиковий)	250/500/1000	20
«Миргородська» газована/негазована	500/1000	25
«Моршинська» газована/негазована	500/1000	20
«Боржомі» газована/негазована	500	10
«Кока-кола»/Coca-Cola	500/1000	15
«Фанта»/Fanta	500/1000	15
«Спрайт»/Sprite	500/1000	10

Борошняні кондитерські вироби – 135		
Тістечко заварне	100	15
Тістечко корзинка	50	15
Тістечко «Празьке»	150	15
Тістечко «Тірамісу»	150	15
Тістечко «Трюфель»	75	10
Тістечко «Вершкове» з вершковим кремом	80	10
Мармуровий кекс з какао та шоколадом (медовий кекс із кусочками чорного шоколаду)	80	15
Круасан із шоколадом/згущеним молоком (круасан із начинкою шоколад/або згущене молоко)	50	15
Булочка з вишнею (дріжджова булочка із вишнями)	50	10
Булочки шоколадні з ізюмом і курагою (шоколадно-дріжджова булочка з ізюмом і кусочками кураги)	50	15
Хліб		
Хліб пшеничний	50	
Хліб житній	50	
Хліб «Бородинський» з ізюмом	30	
Булочка європейська з кунжутом	50	
АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ		
ГОРІЛКА		
Хортиця / Hortica	50/100/500	
Немирофф / Nemiroff	50/100/500	
Немирофф Премиум / Nemiroff Premium	50/100/500	
Немирофф Лекс / Nemiroff Lex	50/100/500	
Немирофф Медовуха / Nemiroff Medovuxa	50/100/500	
Гетьман / Getman	50/100/500	
ВІСКІ		
Феймос Граус/Famous Grouse	50/100/500	
Джеймсон/Jameson	50/100/500	
Чивас Ригал/Chivas Regal	50/100/500	
Таліскер/ Talisker	50/100/500	
КОНЬЯК		
Шустов*****/Shyctov *****	50/100/500	
Кримський*****/Krimsky *****	50/100/500	
Арарат Ахтамар/Ararat	50/100/500	
Мартель VS/Martell VS	50/100/500	
Мартель VSOP/Martell VSOP	50/100/500	
Хеннесси VS/Hennessy VS	50/100/500	
Хеннесси VSOP/Hennessy VSOP	50/100/500	
Хеннесси XO/Hennessy XO	50/100/500	

ЛІКЕРИ		
Малибу/Malibu	50/100/500	
Калуа/Kahlua	50/100/500	
Мари Близар/Mari Brizard	50/100/500	
Самбука Молинари/Sambuca Molinari	50/100/500	
ВИНО		
<i>Вина України ТМ «Інкерман»</i>		
Совіньйон Кримський (біле сухе)	150/750	
Легенда Інкермана (біле напівсолодке)	150/750	
Мерло-Каберне (червоне сухе)	150/750	
Древній Херсонес (червоне напівсолодке)	150/750	
<i>Вина Грузії ТМ «KARTULI VAZI»</i>		
Цинандалі (біле сухе)	150/750	
Алазанська долина (біле напівсолодке)	150/750	
Сапераві (червоне сухе)	150/750	
Алазанська долина (червоне напівсолодке)	150/750	
<i>Вина Іспанії</i>		
Valviejo Viura white dry (біле сухе)	150/750	
Valviejo Tempranillo red dry (червоне сухе)	150/750	
Valviejo Garnacha Tinta rose (рожеве)	150/750	
<i>ІГРИСТІ ВИНА</i>		
Prosecco, Canti (Італія, біле сухе)	750	
Prosecco Spumante Brut, Canti (Італія, біле сухе)	750	
Asti, Canti (Італія, біле напівсолодке)	750	
Pinot Grigio Brut Rose, Canti (Італія, рожеве сухе)	750	
Cuvee Rose, Canti (Італія, рожеве солодке)	750	
<i>ВЕРМУТИ</i>		
Мартіні Б'янко	50/100/1 л	
Мартіні Россо	50/100/1 л	
Мартіні Екстра Драї	50/100/1 л	
<i>ПИВО, л</i>		
Пляшкове		
Чернігівське світле/темне	0,5	
Чернігівське Біле	0,5	
Львівське «Преміум»	0,5	
Оболонь «Преміум»	0,5	
Варштайнер/Warsteiner	0,33	
Корона Extra /Corona Extra	0,33	
Карлсберг/Carlsberg	0,5	
Хайнекен/Heineken	0,33	
Стела Артуа б/а/ Stella Artois n/a	0,33	

Буфетне або барне обслуговування зазвичай полягає у забезпеченні гостей спиртними напоями. У барах можуть також готуватися напої для їхнього вживання в ресторані. Такий бар має назву сервісного.

Виробництвом кулінарної продукції керує шеф-кухар ресторану, який підпорядковується директору ресторанного господарства. Шеф-кухар має трьох помічників, один з яких відповідає за денну зміну, другий – за вечірню, третій – за банкети. Кухня є основним виробничим центром ресторанного господарства.

Ресторан управляється адміністратором (метрдотелем), до обов'язків якого входить: підтримання високої якості обслуговування відвідувачів; наймання, навчання і раціональне використання персоналу; встановлення і підтримання високих стандартів якості; стеження за обслуговуванням у номерах, міні-барах, коктейль-барах; надання директору ресторанного господарства розрахунку бюджетів і бізнес-прогнозу на наступні тиждень, місяць, рік.

У ресторані обслуговування здійснюється офіціантами. За кожним офіціантом передбачено закріплення певних столиків і всі елементи процесу обслуговування вони виконують особисто.

У барі буде працювати лише бармен-касир. Відвідувачі підходять до бару, замовлятимуть напої та самостійно їх забиратимуть.

Розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1}$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні осіб;

N_1 – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 – для ресторану, 8 – для бару);

P – місткість зали.

Кількість обслуговуючого персоналу наведено у табл.1.16. Персонал працюватиме три через три дні.

Таблиця 1.16

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладу
ресторанного господарства готелю «Вишиванка»**

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лобі-бар
Адміністратор залу		4	-
Офіціант	4-5	16	-
Гардеробник		2	-
Бармен-касир	5	4	2
Мийник столового посуду		4	-
Прибиральник залів		4	-
Туалетник		2	-
Разом		36	2

Завідувач секцією прибирання внутрішніх приміщень і миття посуду підпорядковується безпосередньо директорові ресторанного господарства і відповідає за такі види робіт: прибирання внутрішніх приміщень ресторанного господарства (тих, де відвідувачі зазвичай не бувають); миття і чищення порцелянового і скляного посуду, а також столового приладдя, яке використовується торговими точками ресторанного господарства; ведення суворого обліку посуду і приладдя та щомісячну перевірку їхнього запасу; підтримування в робочому стані посудомийних машин; інвентаризацію запасу миючих препаратів і засобів для чищення; санітарну обробку кухні, банкетних приміщень, комор, стаціонарних холодильників, морозильних камер і всього устаткування; своєчасне поповнення персоналу; контроль за наявністю комах чи тварин і виклик спеціальних служб з їх знищення у разі потреби.

Приміщення зберігання продуктів матимуть безпосередній зв'язок із завантажувальною і будуть прохідними.

Складські приміщення поділяються на охолоджувальні та не охолоджувальні. Передбачаємо роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Мінімальну ширину коридорів у приміщеннях для приймання і зберігання продуктів приймаємо, залежно від кількості вироблюваних страв на добу, такою: до 3000 – 1,3 м (до 100 місць в залі). Площу охолоджуваної камери приймаємо з внутрішніми розмірами в плані не менше 2,4 м х 2,2 м, висотою не менше 2,2 м і не більше 2,7 м (за більшої висоти застосовується підшивна стеля).

Охолоджувані камери в підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю понад 1500 страв на добу (500 місць в залі) проектуємо роздільними відповідно до товарних груп продуктів, що зберігаються. За меншої продуктивності допускається передбачати роздільні холодильні шафи за групою продуктів. Охолоджувані камери необхідно розмішувати у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менше 1,6 м.

В охолоджуваних камерах проектуємо теплоізоляцію з негорючих матеріалів або матеріалів із показниками пожежної небезпеки не вище ніж Г2, В2, Д2, Т2. Теплоізоляцію проектуємо відповідно до розрахункової внутрішньої температури в камерах, але не вище -15 °С в низькотемпературних камерах і не вище -2 °С – в решті камер.

Стіни та колони в приміщеннях приймання і зберігання продуктів із вологим режимом мають вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м, а в охолоджуваних камерах – на всю висоту приміщення. Технологічно необхідні розміри прорізу в приміщеннях приймання і зберігання продуктів передбачаємо 0,9 м.

Камери для зберігання м'яса обладнуються стелажми з гігієнічним покриттям (що миється), а за необхідності – підвісними балками з гачками. Матеріал покриття стелажів повинен відповідати нормам, регламентованим у СанПіН 42-123-4240.

Розвантажувальні місця та платформи розміщуємо під навісом заввишки 3,6 м, що перекриває повністю платформу і кузов автомобіля не менше ніж на 1 м [43].

Мінімально необхідна площа безпосередньо виробничих приміщень ресторану на 90 місць з повним циклом виробництва продукції згідно ДБН В.2.2-25:2009 дорівнює 110 м². Склад і площа приміщень закладів ресторанного господарства при готелі «Вишиванка» наведено у табл. 1.17.

Таблиця 1.17

**Склад і площа приміщень закладу ресторанного господарства у готелі
«Вишиванка»**

№	Найменування приміщень	Площа, м ²
Для відвідувачів		
1	Вестибюль	40
2	Аванзал	15
3	Зала ресторану	190
4	Зала лоббі-бару	15
5	Санвузли для відвідувачів	18
6	Гардероб для відвідувачів	10
Виробничі приміщення		
7	Гарячий цех	40
8	Холодний цех	20
9	Доготівельний цех	20
10	Приміщення завідуючого виробництва	6
11	Мийна столового посуду і сервізна	23
12	Мийна кухонного посуду	8
Складські приміщення		
13	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	5
14	Охолоджувальна камера овочів і зелені	5
15	Охолоджувальна молочно-жирова камера	5
16	Комора сухих продуктів	10
17	Комора винно-горілчаних виробів	6
18	Комора та мийна тари	10
19	Комора інвентарю	6
20	Завантажувальна	18
Адміністративно-побутові приміщення		
21	Кабінет директора	8
22	Контора	12
23	Приміщення офіціантів та адміністратора	6
24	Підсобне приміщення лоббі-бару	6
25	Приміщення для персоналу	6
26	Гардероб для персоналу з душовими	24
27	Санвузли для персоналу	6

Продовження таблиці 1.17

28	Білизняна	6
29	Приміщення для зберігання апаратури	4
30	Технічні приміщення	6
Разом		554

Основними видами меблів у залі ресторану є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти тощо. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.18.

Таблиця 1.18

**Характеристика меблів закладу ресторанного господарства у готелі
«Вишиванка»**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	8
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	14
Стіл шестимісний	900x1500	Для споживання страв	3
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	90
Барні табурети	d400	Для сидіння гостей	4
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл для офіціантів (підсобний)	450-750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	4
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв під час групового обслуговування	3

Висновки до розділу 1

У першому розділі було проведено аналіз ринку готельних послуг у м. Ужгород, дослідження контингенту потенційних споживачів, обґрунтування переліку послуг, що пропонує готель. Здійснено моделювання сервісно-виробничого процесу готелю, що проектується, проектування приміщень житлової групи, а також закладів ресторанного господарства при готелі.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

Функціональна організація будівлі будь-якого готельного комплексу перш за все залежить від типу готелю і її місткості. Місткість готелів визначається числом постійних спальних місць. Диференціація готелів за місткістю в багатьох країнах світу різна. Наприклад, у Швейцарії та Австрії готелі, що мають менше 100 місць, вважаються малими; 100-200 місць – середніми; більше 200 місць – великими. У США готелі до 100 номерів вважаються малими, до 500 номерів – середніми, понад 500 – великими.

Будівництво готелів великої місткості викликано в першу економічними міркуваннями. При збільшенні місткості готелів з'являється економічна доцільність застосування більш потужного і сучасного технологічного та інженерного обладнання, скорочується підсобна площа, а також площа коридорів, холів стосовно площі, яка надається безпосередньо в розпорядження гостей, що призводить до скорочення питомо-будівельних витрат.

Сучасний готель середньої та великої місткості і високого рівня комфорту є складним комплексним об'єктом, до складу якого входить значна кількість приміщень різного функціонального призначення: житлові приміщення, прийому та обслуговування, ресторанного господарства (з розвинутим складом виробничих приміщень і складним технологічним обладнанням), приміщення культурно-масового призначення, побутового обслуговування, адміністративні, розвиненою складу службових, господарських приміщень, підсобних, технічних та ін.

До складу деяких готелів включають також приміщення для ділових контактів (конференц-зали або зали багатофункціонального використання), бізнес-центри, кіноконцертні зали, басейн, сауни, спортзали, кегельбани, приміщення для організації виставок, підприємства торгівлі, гаражі та ін.

Для ефективної планувальної організації різні приміщення готелю групують за функціональними ознаками, що дозволяє організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, що відповідають санітарно-гігієнічним і

протипожежним вимогам, сприяють зручності експлуатації готелю, а також підвищують комфорт проживання в ній.

Функціональні схеми готелів будуються з урахуванням складних технологічних процесів, що протікають в готелях.

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Генеральний план розроблений в прив'язці з існуючою забудовою в м. Ужгород. Територія ділянки, згідно детального плану рекреаційної території м. Ужгород (площею 2,0 га на 300 відпочиваючих).

До історико-культурних, санітарно-захисних та інших зон ділянка не належить.

На даній ділянці будівель та споруд немає.

Через ділянку проходить електрокабель (підземний).

Характер рельєфу рівнинний, наявність зелених насаджень – поодинокі дерева та кущі. Ґрунти піщані, рівень залягання підземних вод 0,5-1,0 м. Ділянка для сільсько-господарських потреб не придатна. Під'їзні шляхи (існуючі, раніше запроектовані) – існуюча дорога.

Площа ділянки розміщення запроектованого об'єкта визначається за такою формулою:

$$S = p \times n = 300 \times 30 = 9000 \text{ м}^2.$$

де, S - площа ділянки, м^2 ;

n – кількість місць в готелі;

30 – норма площі земельної ділянки готелів із розрахунку на одне місце, м.кв.

У складі ділянки готелю передбачені:

- упоряджені майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (площа цих майданчиків визначається із розрахунку не менше $0,2 \text{ м}^2$, на одного проживаючого), отже

$$S = 300 \times 0,2 = 60 \text{ м}^2.$$

- майданчики для стоянки автомобілів, що охороняються (кількість машино-місць на майданчику для стоянки автомобілів готелю складає 20-25 % від кількості номерів), отже

$$S = 300 \times 25\% = 75\text{м}^2.$$

де, N – кількість машино-місць.

Основні рішення по генплану та інженерних мережах:

Будівництвом готелю***** на 300 місць на даній ділянці передбачено:

- будівництво головного корпусу на 300 л/місць;
- будівництво блоку харчування з оздоровчим центром;
- приміщення охорони;
- господарський блок з ТП;
- відкриті спортивні майданчики (тенісний корт, два поля для бадмінтону, баскетбольний майданчик, волейбольний майданчик, дитячий майданчик)
- танцювальний майданчик;
- розташування лавок по периметру відпочинкової зони;
- автостоянка для відвідувачів на 60 авто (передбачено місце для підїзду і висадки пасажирів з комфортабельних туристичних автобусів);
- автостоянка для персоналу;
- велопарковка;

Принцип забудови комплексу змішаний. Лінійний розвиток забудови.

Основний під'їзд до бази відпочинку по існуючій вул. Береговій. Передбачено два додаткових підїзди для авто обслуговуючого персоналу.

Генпланом передбачений поділ ділянки на функціональні зони: житлову, відпочинкову, спортивну, зону харчування, господарську. З відповідними нормованими розривами між ними.

Житлова зона складається з Головного корпусу на 300 ліжок/місць, облаштовано номери для потреб інвалідів.

Відпочинкова – зелені насадження з доріжками та головною алеєю та дитячим відкритим майданчиком. Танцювальний майданчик. Передбачено вело маршрут для активного відпочинку.

Спортивна зона – корпус тренажерного залу з басейном, спортивні майданчики (тенісний kort, два поля для бадмінтону, баскетбольний майданчик, волейбольний майданчик).

Зона харчування – блок харчування на 90 осіб.

Господарська – господарський блок, трансформаторна підстанція забезпечені автономним підїздом, приміщення охорони.

Усі споруди з різних функціональних зон об'єднані між собою садом (парком) у єдиний цілісний комплекс.

2.3. Характеристика будівлі

Будівля готелю запроектована на сім поверхів, складається з двох прямокутних об'ємів які блокуються в одну за допомогою простору вестибюля та кафе.

Передбачено – основний вхід в будинок – через парадний вхід з південно західної сторони, а також додаткові входи в службові приміщення кафе з північної сторони та два додаткових входи з південно-західної та східно-північної сторони на сходишкову клітинку.

За відмітку 0.000 прийнято рівень чистої підлоги в приміщеннях першого поверху, що відповідає абсолютній відмітці 166.600 на генеральному і топографічному планах. Будинок буде розміщено на спокійному рельєфі з перепадом висот до 1,5 м в межах плями забудови.

Зовнішні стіни запроектовані із звичайної глиняної цегли пластичного пресування марки 75 на цементному розчині М-50. Товщина стін прийнята 440 мм з повітряним прошарком 20 мм і з утепленням їх в конструкції стіни утеплювачем.

Перекрыття над приміщеннями першого поверху прийнято збірні залізобетонні плити. Для другого поверху запроектовано варіант монолітного перекрыття.

Дах над будинком запроектовано шатровий з улаштуванням мансардних приміщень, які утеплюються мінераловатними плитами DEL TAROK фірми Rockwool. Покриття даху – металочерепиця.

Будівля обладнана ліфтом який обслуговує технічний персонал та відвідувачів готелю, на другому поверсі будівлі розташований кафе-бар, сауна та СПА.

Вікна в будівлі запроектовані з віконних метало пластикових скло пакетів. Розміри вікон підібрані так, щоб забезпечувати достатню освітленість.

Товщина віконних блоків –140 мм, що надає право судити про достатню їх тепло та звукоізоляцію. Рами в вікнах металопластикові.

Двері в будівлі запроектовані однопольні і двупольні. Скління деяких дверей необхідно, в основному, з метою добитися більш рівномірного освітлення приміщень, але попутно покращується і інтер'єр готелю. Усі двері будівлі виконуються під замовлення та наряджені декоративною різьбою. При виготовленні вікон та дверей використовують виключно якісне листове скло товщиною 6 мм і високоякісна деревина для уникнення появи тріщин та щілин в процесі експлуатації.

2.4. Інженерні системи

У готельно-ресторанних комплексах застосовуються як центральні, так і місцеві системи опалення. Для готелю на 300 місць категорії***** у м. Ужгород джерело постачання – міська мережа теплофікації районної котельні.

Систему опалення і параметри теплоносія обрано водяну з радіаторами і конвекторами з температурою теплоносія 115°C.

Водяне опалення, як правило, має примусову циркуляцію теплоносія. Системи водяного опалення з природною циркуляцією теплоносія використовуються тільки для будівель невеликої довжини, у випадках, коли немає централізованого теплопостачання. Радіус дії систем з природною циркуляцією – не більше 30 м по горизонталі, а відстань від середини висоти котла до центру нижнього опалювального приладу – не менше 3 м. Однотрубні системи більш довершені, ніж двотрубні і простіші при монтажі, тому вони

застосовуються частіше. Для будівель з суміщеними покрівлями без горищ доцільно використовувати однотрубну системи опалення з П-подібними стояками з триходовими кранами в опалювальних приладах з прокладанням магістральних трубопроводів у підпільних каналах. Тому для запроектованого готелю обрана однотрубна система опалення [21].

Вентиляція

Вибір систем обміну повітря підприємства масового харчування залежить від типу підприємства, об'єму будівлі, кількості шкідливих виділень. На підприємствах з кількістю місць до 100 дозволяється обладнання тільки витяжної системи. Тому для проєктований готельно-ресторанний комплекс обладнується лише витяжною системою повітрообміну [35].

Окремі витяжні системи вентиляції проєктують у приміщеннях:

- а) для відвідувачів (за виключенням туалетів та умивальень), гарячих цехах і мийних;
- б) виробничих (крім гарячих цехів і мийних), адміністративних приміщеннях;
- в) убиральнях, умивальнях, душових (природна вентиляція);
- г) холодильних камерах для овочів та фруктів;
- д) холодильних камерах для харчових відходів.

Окремі припливні системи вентиляції проєктують для:

- а) торговельних залів та приміщень, що прилягають до них (буфет, роздавальна, сервізна, вестибюль);
- б) мийних і гарячих цехів з приміщеннями, що прилягають до них (холодний, м'ясо-рибний, овочевий цехи);
- в) решта приміщень.

Не вентиляються: холодильні камери для зберігання всіх видів продукції (крім фруктів, ягід, овочів, напоїв і харчових відходів) та шлюз до камери харчових відходів [47].

У номерах готелю «Вишиванка» запроектована природня вентиляція.

Обираючи кількість витяжних та припливних систем, необхідно враховувати можливий радіус дії одного вентиляційного центру. Для природної витяжної вентиляції він не перевищує 8 м, для систем механічної вентиляції – близько 40 м.

Основне обладнання систем вентиляції розміщують у припливних і витяжних камерах. Приміщення, які потребують максимальних повітрообмінів, повинні бути наближені до венткамер. Розміри вентиляційних камер у плані визначають, виходячи з габаритів обладнання, що там встановлюється.

Орієнтовно можна прийняти площу венткамер продуктивністю 5-10 тис м³ /г близько 12-16 м².

Вентиляційні камери витяжних систем розміщують якнайближче до місць викиду повітря у атмосферу, щоб запобігти влаштуванню напірних повітроводів у будівлі. Їх розміщують найчастіше у верхніх поверхах, на горищі або на покрівлі, якщо це не шкодить архітектурному виглядові будівлі.

У витяжних камерах встановлюються тільки вентилятори з електродвигунами і фільтри для попереднього очищення повітря, що викидається [33].

Витяжні системи вентиляції передбачені у:

- а) торговій залах, , гарячому цеху і мийних;
- б) виробничих приміщеннях, адміністративних приміщеннях;
- в) у санітарних вузлах і душових передбачається природна вентиляція.

Окремі припливні системи вентиляції запроектовані у:

- а) торговій залі;
- б) мийних, гарячому цеху, виробничих приміщеннях;
- в) решті приміщень.

Кондиціонування

У сучасних закладах ресторанного господарства для створення в приміщеннях комфортних умов для людини і оптимальних параметрів повітряного середовища для виробничих процесів широко застосовуються

системи кондиціонування. Основними перевагами цих систем порівняно з вентиляційними є:

- 1) висока ефективність;
- 2) низький рівень шуму;
- 3) вільний вибір місця розміщення і типа кондиціонера [35].

Водопостачання

У підприємствах масового харчування для забезпечення господарських, виробничих та протипожежних потреб передбачається, як правило, єдина водопровідна мережа. Внутрішня водопровідна мережа складається повністю або частково з таких елементів:

- 1) увід, який являє собою перпендикулярний до будівлі відрізок труби зовнішньої магістралі до водомірного вузла;
- 2) водомірний вузол;
- 3) водопровідна мережа будівлі з арматурою;
- 4) насоси для подачі води у випадку недостатнього тиску у зовнішній мережі.

Застосовуються схеми водопровідної мережі з нижнім і верхнім розведенням магістралей. При нижньому розведенні, яке є найбільш розповсюдженим, магістралі прокладають під підлогою першого поверху (у підвалі або в спеціальних каналах). При верхньому розведенні магістралі прокладають по горищу будівлі або під стелею верхнього поверху. Система з верхнім розведенням поступається системі з нижнім розведенням, тому що може замерзати (у випадку прокладення по горищу), а у випадку аварії трубопроводу може трапитись затоплення приміщень [36].

Підприємства ресторанного господарства найчастіше розміщуються на перших поверхах будівель, тому в них застосовуються системи водопроводу з горизонтальними розподільними трубопроводами і тупиковим розведенням. У підприємствах, що розміщуються у будівлях іншого призначення, системи внутрішнього водопроводу передбачають самостійними.

Мережі внутрішнього водопроводу прокладають відкрито з кріпленням труб до стін, колон, перекрить з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу. Труби можуть прокладатися приховано у спеціальних каналах, шахтах або у товщі стіни, якщо це обумовлюється підвищеними вимогами до інтер'єру приміщення. У таких випадках в місцях з'єднань передбачаються ніші з оглядовими люками.

Водопровідні труби системи холодного водопостачання, які прокладаються приховано і у приміщеннях з підвищеною вологістю, вкривають ізоляцією для запобігання конденсації вологи. Якщо труби прокладаються у зоні впливу холодного повітря, передбачається теплоізоляція, яка виключає можливість замерзання.

Внутрішня водопровідна мережа монтується зі сталених оцинкованих водогазопровідних або пластикових труб. Використання неоцинкованих труб для господарсько-питного водопроводу з діаметрами до 70 мм забороняється через те, що вода набуває темного кольору, неприємного смаку і викликає утворення плям на емальованих санітарно-технічних приладах. Останнім часом все більш поширеним стає застосування вінілпластикових та поліетиленових труб, які мають високі технічні, експлуатаційні та санітарно-гігієнічні показники.

Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром поєднувального трубопроводу від 15 до 40 мм або лічильники турбінного типу, у яких крильчатку замінено на турбінку зі спіральними лопатками [32].

Каналізація

Підприємства ресторанного господарства обладнуються внутрішньою виробничою та господарсько-фекальною каналізацією. До першої надходять стічні води від мийних ванн, раковин, трапів виробничих приміщень. До другої надходять води від унітазів, умивальників, душових та інших санітарних устроїв. Обидві системи поєднуються із зовнішньою мережею господарсько-фекальної каналізації за допомогою самостійних випусків. Об'єднання

каналізаційної мережі підприємства, розміщеного у будівлі іншого призначення, з іншими каналізаційними системами будівлі не допускається.

Для уловлювання мезги, бруду та крохмалю із стічних вод овочевих цехів передбачається: а) для овочевих цехів продуктивністю до 2 т сировини за зміну – пісколовки, що встановлюються у приміщенні цеху; б) для овочевих цехів продуктивністю 2 т або більше сировини за зміну – грязевідстійники та мезгоуловлювачі за межами будівлі.

Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних устроїв для стічних вод та мережі трубопроводів. Приймальні устрої розділяють на дві групи: обладнання, що встановлюється у санвузлах (унітази, пісуари, умивальники, трапи), і обладнання для приймання виробничих стоків. Вода від кожної групи приладів збирається і відводиться у вуличну мережу окремо.

Виробничі стічні води приймаються від мийних ванн, раковин, технологічного обладнання (посудомийні машини, овочемийки, картоплечистки). У овочевому, м'ясному і рибному цехах, у мийних та гарячих цехах біля варильних котлів встановлюються трапи діаметром 100 мм, у цехах готової продукції – трапи діаметром 50 мм. Приміщення, які потребують обладнання каналізаційних стоків, розміщують компактними групами. Санітарні вузли, як правило розміщують один під одним. Устрої для приймання стічних вод у підвальних поверхах встановлюють дуже рідко. Санітарне обладнання дозволяється встановлювати у підвалах, якщо глибина прокладання зовнішньої каналізаційної мережі нижче підлоги підвалу і краї санітарних пристроїв вище рівня найближчого оглядового колодязя [36].

Внутрішню каналізаційну мережу виготовляють з чавунних асфальтових труб діаметром 50, 100, 150 мм. Приймальні устрої стічних вод, які не мають у своїй конструкції водяного затвору, приєднують до каналізаційної мережі за допомогою сифонів.

Для приймання стоків з відвідних ліній служать стояки. Їх встановлюють у місцях розміщення групи санітарних приладів ближче до тих приладів, у які надходять найбільш забруднені і найменше розріджені стоки. Стояки

встановлюють відкрито біля стін або приховано у борознах і спеціальних шахтах. Верхня частина стояка у вигляді витяжної труби виводиться на висоту не менше 0,7 м над дахом будівлі, що забезпечує вентиляцію мережі і запобігає «зривам» гідравлічних затворів у пристроях. Діаметр витяжної труби повинен відповідати діаметру стояка. Для контролю і очищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлюються ревізії та прочистки [32].

Інженерні характеристики закладу

Для отримання технічних умов на приєднання готелю до інженерних мереж були визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У готелі на 300 номерів передбачається проживання відвідувачів та надання їм додаткових послуг : харчування, організація дозвілля, фізкультура та оздоровлення.

1. Загальні витрати електроенергії готелем P визначаються за укрупненим показником P ж N .

$$P = (P_{\text{ж}} * N + P_{\text{зрг}} * N_1 + P_{\text{рт}} * S_{\text{рт}} + P_{\text{в}} * N_2 + P_{\text{фо}} * S_{\text{фо}} + P_{\text{г}} * N_{\text{г}}) * T,$$

де $P_{\text{ж}}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць у готелі;

$P_{\text{зрг}}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства;

$P_{\text{рт}}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібно торгівлі, кВт/м² ;

$S_{\text{рт}}$ – площа підприємств роздрібно торгівлі, м² ;

$P_{\text{в}}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень видовищного призначення, кВт/місце;

N_2 – кількість місць у приміщеннях видовищного призначення;

$P_{\text{фo}}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м² ;

$S_{\text{фo}}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м² ;

$P_{\text{г}}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{\text{г}}$ – кількість місць на відкритій автостоянці;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Тобто, $P = (0.5 \cdot 300 + 1.03 \cdot 270 + 0.15 \cdot 60 + 50 \cdot 0.35 + 0.15 \cdot 756) \cdot 365 = 207320$ кВт

2. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою:

$$Q_o = q_v \cdot V_b \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1,$$

де q_v – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1° С, Гкал/(м³ * 1°С);

V_b – будівельний об'єм будівлі, визначений за формулою 2.6:

де S_i – площа і-ого поверху будівлі готелю, м² ;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову;

h_1 – висота покрівлі, м;

h_i – висоті і-ого поверху будівлі, м

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Δ – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С.

Тобто,

$Q_o = q_v \cdot V_b \cdot T_o \cdot \Delta t \cdot R_1 = 3.524 \cdot 10^{-7} \cdot 46260.72 \cdot 4380 \cdot 13.6 \cdot 1.28 = 1.243 \cdot 10^3$, Г/кал

3. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою 2.7:

$$Q_b = q_b * V * T_o * \Delta t, \quad (2.7)$$

Де q_b – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1° С;

V – об'єм повітря для забезпечення припливної вентиляції, м³ ;

T_o – тривалість опалювального сезону за рік, год;

Δt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, ° С.

2.5. Дизайн

Основним стильовим напрямом у дизайнерських рішеннях проектного готелю «Вишиванка» за прийнятою концепцією є етнічний стиль. Комплекс рішень щодо зовнішньої композиції, інтер'єру, одягу персоналу, меблів, технічного оснащення підпорядкований цьому стильовому напрямку.

Зовнішня архітектурна композиція

Немає потреби доводити, що зовнішній вигляд готельного будинку має велике значення для туристів при виборі місця розміщення. Саме тому питанням ландшафтного дизайну і архітектурного оздоблення будівлі потрібно надавати багато уваги. Існують вимоги, що визначають вид будівлі, які повинні бути виконані на етапі його проектування.

Природно-кліматичні вимоги: клімат впливає на форму будівлі та архітектурні елементи. У районах з теплим кліматом проектується будівлі з великою кількістю відкритих просторів: балкони, лоджії, галереї, майданчики для кафе, внутрішні затінені дворики. У районах з суворим кліматом має бути більше закритих просторів. Будинки або їх частини з'єднуються закритими переходами;

Психофізіологічні вимоги: всі будівлі повинні проектуватися з урахуванням антропометричних і біомеханічних даних людини, від яких залежать висота поверхів, розташування вікон, висота і ширина дверних прорізів і т.п. Національні традиції та прийоми будівництва часто визначають форму і колір будівель, наявність і характер конструктивних елементів і архітектурних деталей;

Містобудівні вимоги: забудова міст та інших населених пунктів відбувається за планом розвитку району. Будинки готелів повинні бути економічними і красивими, повинні створювати єдиний архітектурний ансамбль з існуючими будівлями.

Зовнішній вигляд готельного будинку має велике значення з точки зору реклами. У рекламних буклетах розміщують фотографії готельних будівель, вестибюлів, номерів, прилеглої території, за яким клієнт вибирає готель. Тому дуже важливо, щоб екстер'єр готелю був представницьким, естетичним і добре запам'ятовується.

Архітектура готельних будівель залежить від призначення готелю. Архітектор може зробити форму важкої або легкої, спокійної або динамічною, однотонної або кольоровий, домагаючись при цьому, щоб окремі частини будівлі узгоджувалися між собою і з усім будівлею в цілому. Таке узгодження призводить до єдиного враження гармонії. Одні будівлі мають симетричну композицію, інші – асиметричну. Організаційне значення належить ритму, тобто чіткому розподілу повторюваних в певному порядку елементів і деталей будівлі: виступів, колон, вікон, площин стін, скульптур. Чергування елементів у вертикальному напрямку називається вертикальним ритмом, він надає будівлі легкість, спрямованість вгору. Чергування деталей в горизонтальному напрямку – горизонтальний ритм – надає будівлі присадкуватість, стійкість.

Велика роль у виявленні форми будівлі та її деталей, у створенні виразного архітектурного образу належить освітленню. Гра світла і тіні підкреслює композиційні особливості споруди, надає йому більш мальовничий вигляд. Широко використовується в архітектурі колір. У країнах північних широт для забарвлення окремих деталей фасадів застосовуються більш яскраві кольори, так як там важко сподіватися на постійну гру світла і тіні. За допомогою кольору можна виділяти окремі елементи будівлі. Готель може за кольором становити єдиний ансамбль з розташованими поруч будівлями або виділятися серед них.

Характер архітектурного оздоблення головного входу залежить від виду готелю. Архітектурне рішення входу в готель може мати різний масштаб від монументального і претензійного до скромного, майже магазинного. Вхідна стіна зазвичай засклена і відсунута щодо зовнішньої стіни будівлі. Вхід частіше за все не дуже високий, кілька сходинок.

Будинки готелів будуються з використанням різних будівельних матеріалів: залізобетону, скла, алюмінієвих оздоблювальних конструкцій, каменю, цегли. Часто сама кладка може бути красива, але можна застосовувати і облицювання плиткою або мозаїчними панелями, штукатурити, а потім пофарбувати. Залежно від району будівництва вибирають матеріали, що забезпечують необхідні теплофізичні властивості. [14]

Можливо, це здасться очевидним і банальним, але готель – особливо (і головним чином) заміський – це не тільки будівля, а й територія навколо – і часто навіть більшою мірою територія. При цьому доріжки та клумби відносяться до об'єктів, які не приносять явною прибутку, тому часто їх благоустрій фінансується за залишковим принципом. Ця особливість притаманна в основному вітчизняному готельному ринку, що представляється великою помилкою, так як красива, доглянута територія може залучити й утримати клієнта, а негарна і запущена часто відлякує - незважаючи навіть на те, що інтер'єр будівлі і набір послуг, в готелі послуг знаходяться на високому рівні. Територія ландшафтних парків розбивається на симетрично розташовані ділянки геометричних форм з перевагою прямих і широких доріг, дерева і кущі висаджуються в ряд і підстригаються; майданчика, водойми і квітники також вивірені і ніби намальовані по лінійці.

Різновидом парку є так звані французькі парки (найбільше поширення вони одержали під Франції в XVII столітті) – царство прямих ліній, довгих алей, з акуратно підстриженими деревами, перекритих склепіннями із зелені, з достатком скульптур, невеликих альтанок (яскравий приклад такого стилю - Версаль). Краще все такі парки виглядають перед палацами - їм потрібно дуже велика територія. Стил був популярний по всій Європі до середини XVIII

століття, коли французькі парки стали поступово витіснятися англійськими. У них все було влаштовано так, щоб більше було схоже на дику природу затишні галявини, пагорби і "природні" водойми, "романтичні руїни", споруди, імітують сільські оселі (наприклад, парк Павловська).

У наш час стало вельми популярно створення ландшафту з струмочками, невеликими водоспадами, затишними альтанками, піщаними доріжками і відчуттям таємничості й умиротворення. [15]

Все частіше в проектах готельних будівель передбачаються ділянки зелених насаджень. Вони оточують спортивні майданчики, стоянки автомашин, веранди, на яких обладнані ресторани, кафе тощо. Рационально запроектувати зелені насадження досить важко, так як більша частина готельного ділянки має тверде покриття, і створення одного великого масиву зелені майже неможливо. Посадки дерев частіше передбачаються у вигляді ширм, що відокремлюють ділянки різного призначення. Зелені насадження мають велике декоративне значення, а також благотворно впливають на самопочуття клієнтів.

Доповненням до готельним внутрішнім приміщенням загального призначення є веранди. У літній період вони дозволяють розширити площі приміщень, призначених для відпочинку. Належним чином розплановані, вони представляють привабливий спосіб з'єднання приміщень готелю з оточенням і зеленими насадженнями.

Однією з найістотніших проблем сучасного готельного будинку є розміщення його на ділянці так, щоб перед готелем вивільнити достатню за площею місце для обладнання підземних шляхів та місць стоянки автотранспорту. Сучасний турист все рідше приїжджає поїздом, а все частіше на автобусі або автомашині. Це тягне за собою необхідність такого розташування входу, щоб між основним поясом руху і входом у готель було місце для під'їзду 1-2 автобусів і декількох легкових автомашин. [16]

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр готелю створено єдиною композицією як у громадських приміщеннях, так і в житлових.

Вхідна зона представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-сірих тонах із використанням світлого дерева. Перехід від площин стін до стелі здійснюється за допомогою фризів, виконаних в національному стилі. Загальне освітлення вхідної зони забезпечується через вітринні вікна та засобами штучного освітлення.

Зона приймання та реєстрації, відокремлена від вестибюля, оздоблена у тому самому стилі. Увага на рецепції акцентована використанням спрямованого світла, застосуванням природних оздоблювальних матеріалів.

Ліфтові холи вирішено у теплих пастельних тонах з національними розписами на стінах. Освітлення загальне розсіяне.

Інтер'єр житлових кімнат готелю передбачає створення спокійної атмосфери шляхом використання природних оздоблювальних матеріалів пастельних тонів з природною текстурою. Для санвузлів обрано оздоблення керамічною плиткою коричневого то молочного кольорів та сантехнічні керамічні вироби білого кольору, що символізує чистоту.

В оздобленні громадських приміщень буде застосовано природні оздоблювальні матеріали пастельних відтінків від холодних для коридорів до теплих зелених – для приміщень громадського користування.

Дизайн в етнічному стилі – це:

- натуральні оздоблювальні матеріали;
- використання природніх кольорів і відтінків;
- етнічні стилі, як правило, архаїчні. Традиційне розташування меблів, старомодні крісла, дивани, столи, шафи, повторення орнаментів та візерунків, овіяних віковими традиціями;
- етнічний стиль в інтер'єрі завжди пізнаваний: кожний його напрямок можна визначити за характерними предметами побуту або декору.

Етнічні стилі в інтер'єрі приміщень передбачають використання декору ручної роботи, пізнаваних меблів та текстильних елементів. Текстиль відіграє важливу роль в оформленні інтер'єру в етностилі. Барвисті вишиті рушники і скатертини українського стилю доповняють інтер'єр.

Загальний комфорт внутрішнього простору житлового номера забезпечується його декоративним оформленням. Гармонічне поєднання наглядно-просторового оформлення, досягнення цілісності та узгодженості всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування в номері. Естетично доцільно декоративне оформлення номерів зв'язується з кольоровою гамою і обробкою поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітленням, озелененням та ін.

Одним з найважливіших елементів інтер'єру номерів можна назвати кольорову оформлення приміщень, фарбування кольорів стін, використання кольорового орнаменту, шпалер, дерев'яних панелей або драпірованих, виготовлення стін і стелі, покриття пола. Житлова частина готелів характеризується значною кількістю дрібних елементів і необхідно продумати кожен елемент у використанні матеріалів і кольорів. Матеріали для внутрішнього оформлення номерів умовно діляться на два види для обробки стін і полів.

В обробці стін у житлових кімнатах найчастіше використовуються фарби однорідного кольору або з певним ніжним орнаментом, шпалери; в дорогих квартирах використовуються дерев'яні панелі або драпіровки. Сучасні підходи оформлення житлового інтер'єру пов'язані з комбінацією різних обробних матеріалів, що призводить до досягнення в інтер'єрі різноманітності та зручності. Більш міцні матеріали використовуються для активних областей використання, наприклад, покриття полотна або тканини у вузьких проходах, біля вішалок та ін.

Матеріали для обробки номерів повинні бути міцними, характеризуватися високою звукоізоляцією та легко піддаватися очищенню. Для м'яких меблів часто використовуються накладні або гладкі однотонні по фарбуванню тканини без малюнків та орнаментів, оптимально відповідають загальному оформленню. Килимове покриття, перш за все з орнаментом, збагачує кольорову оформлення, виконує функції звуку та теплоізоляції. Килими та килимові доріжки широко використовуються в номерах, в номерах високої

категорії комфорту вони є невід'ємною складовою в гостинній, спальні. В готелі рекомендовані для ворсове і петельні килими.

Важливий елемент інтер'єру номерів це світло та освітлення. Освітлення в готелі повинно створювати комфортні умови проживання для гостей, сприяти ефективному обслуговуванню номерів. Крім загального освітлення в номерах необхідно використовувати освітлювальні прилади для освітлення локальних зон робочого стола, журнальних столиків, ліжка, дзеркал, забезпечити повноцінні умови для відпочинку та роботи. При використанні освітлювальної техніки необхідно враховувати кольорові оформлення приміщень обробкою стін, полів, стелі. Суттєва роль у освітленні житлової частини готелю грає категорія номера. В номерах класу «люкс», апартаментах необхідно використовувати декоративне освітлювальне обладнання, що доповнює загальний дизайн номера. До декоративним освітлювальним приладами відносяться торшери, підвісні світильники з декоративним розсіюванням і затемненням, настільні, настінні світильники.

У виборі світильників для загального освітлення номери необхідно враховувати наступні фактори:

Освітлення номера повинно бути рівномірним без різких контрастів яскравості;

При освітленні номерів необхідно враховувати яскравість освітлення коридорів і холів, контраст яскравості та кольорів між приміщеннями загального користування та номером не повинен бути значним;

У освітленні номерів необхідно враховувати сонячну інсоляцію, що визначається орієнтацією на горизонти будівлі готелю;

При недостатньому освітленні в номері створюється ефект подавленої тону, дискомфорту; якщо освітлення занадто ярке видозмінений кольоровим уявленням приміщення.

Основні показники проекту зведені в таблиці 2.1.

Паспорт проекту

№пор.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	m^2	9000
2	Площа підзабудову, $S_{пов}$	m^2	1890
3	Кофіцієнт забудови, k_z	m^2	0,21
4	Площа озеленення, $S_{оз}$	m^2	4950
5	Кофіцієнт озеленення, $k_{оз}$	m^2	0,55
6	Загальна площа готелю, $S_{заг}$	m^2	6320
7	Корисна площа готелю, S_k	m^2	5056
8	Будівельний об'єм готелю, S_k	m^3	36260,3
9	Капітальні витрати за проектом, B_{A+B}	тис.грн.	1748579,2
Питомі показники витрат			
10	Вартість 1 місяця	тис.грн.	5828,6
11	Вартість 1 m^2 загальної площі	тис.грн.	195,3
12	Вартість 1 m^3 об'єму будівлі	тис.грн.	37,8

2.6. Кошторис

Кошторис – це документ, що складається на підставі проекту. У ньому перераховуються всі роботи з будівництва й оздоблення внутрішнього простору будівлі, необхідні для цього матеріали, а також вказується вартість того й іншого.

Кошторис, зрозуміло, підлягає обговоренню й редагуванню. Кошторис затверджується замовником і є невід'ємною частиною договору. Широко розповсюджені в побуті приблизні кошториси повинні негайно викидатися в кошик.

Кошторис являється важливою стадією у проектуванні. Він допомагає перевіряти виконання поточних етапів будівництва й розплачуватися за них – оскільки згідно кошторису складається графік проведення й фінансування робіт.

У багатьох компаній підхід до кошторису являється досить гнучким. Це виправдано практикою будівництва, а також бажанням утримати клієнта.

Згідно прохання замовника, складається кошторис у декількох варіантах (міняючи матеріали й устаткування). Після чого обирається найбільш прийнятний у всіх відношеннях варіант.

Кошторис показує, наскільки фінансові можливості замовника відповідають сумі майбутніх витрат.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення готелю розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт.

(формула 2.17)

(2.17)

$$B_{ЗБР} = S_{заг} \times Y \times K_T \times I_K,$$

де $B_{ЗБР}^*$ – вартість загальнобудівельних робіт, грн;

$S_{заг}$ – загальна площа будівель готелю, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на м², у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн/дол. США

Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Обсяг витрат, тис. грн
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	2% вартості будівництва за підрозділом 2	22886,8
2	Основні об'єкти будівництва, у тому числі		686604,8
2.1	загальнобудівельні роботи	60%	68660,5
2.2	електротехнічні	6%	57217,1
2.3	сантехнічні	5%	22886,8
2.4	зв'язок і сигналізація	2%	308972,2
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%	22886,8

Продовження таблиці 2.2

Разом за підрозділом 2		100%	1144341,3
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%	34330,2
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,5%	5721,7
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2%	2288,7
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%	57217,1
7	Благоустрій та озеленення території	5%	57217,1
Разом за підрозділами 1-7			1324002,9
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%	6620,0
9	Інші роботи та витрати	7%	92680,2
Разом за підрозділами 1-9			1423303,1
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%	26480,1
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2	2846,6
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5	33100,1
Усього: Базисна вартість будівництва			1485729,9
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	40	569321,3
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2	29714,6
Усього за розділом Б			599035,9
Капітальні витрати за проектом			2084765,7

2.7. Охорона навколишнього середовища

Сьогодні «екологічна поведінка» та «екологічне проектування» має включати в себе низку заходів щодо поліпшення загальної екологічної ситуації на планеті, забезпечення здоров'я кожної людини зокрема, а також воно має передбачати дбайливе та економне використання енергоресурсів.

1. Не шкодити здоров'ю людини, забезпечувати комфортний клімат у приміщенні шляхом:

- Використання будівельних та оздоблювальних матеріалів і конструкцій, що не виділяють шкідливих речовин під час їх експлуатації.
- Використання природних оздоблювальних матеріалів (дерево і глина).
- Використання екологічно чистих систем опалення та охолодження будівель за допомогою випромінюючих тепло площин.
- Утеплення будівель ззовні. Створення теплих огорожуючих конструкцій, які не «висмоктують» тепло з людини.
- Використання систем контрольованого провітрювання і вентиляції.

2. Не завдавати шкоди навколишньому середовищу, а саме:

- Використовувати будівельні та оздоблювальні матеріали і конструкції, які не виділяють емісій в навколишнє середовище під час їх виробництва.
- Використовувати будівельні та оздоблювальні матеріали і конструкції, які можливо утилізувати без викиду шкідливих речовин в навколишнє середовище або які можна використовувати повторно.
- Використання таких опалювальних систем (котлів, бойлерів), які викидають якомога менше, а в ідеалі зовсім не викидають шкідливих речовин в атмосферу.

3. Берегти енергетичні ресурси, а саме:

- Раціонально використовувати енергетичні ресурси.
- По можливості замінити користування вичерпними ресурсами на користування невичерпними.

- Використовувати якомога меншу кількість ресурсів для опалення будівель (тобто утеплення будівель та планування енергетично-вигідних компактних форм).
- Використовувати будівельних та оздоблювальних матеріалів і конструкцій, які потребують якомога менше енергії при своєму виробництві.
- Застосовувати контрольоване провітрювання з системою теплообміну.

Екологічно доцільне проектування передбачає створення загальної екологічної концепції проектування, будівництва та експлуатації будівлі.

А це означає:

- використання меншої кількості енергії для виробництва будівельних матеріалів та конструкцій; на опалення, охолодження та провітрювання будівель;
- використання енергій, які мають здатність до самовідновлення;
- утилізацію та вторинне використання відходів виробництва без шкідливих впливів на навколишнє середовище,
- використання природних та екологічно-чистих матеріалів;
- забезпечення природного перебігу процесів у навколишньому середовищі.

Ефективність енергозбереження та екологічності будівлі визначається сукупністю багатьох факторів:

- вибору місця для будівництва та вибору екологічних матеріалів і конструкцій;
- пасивним і активним використанням енергоносіїв, що мають здатність до відновлення;
- енергетично вигідним інженерним обладнанням тощо.

При виборі місця для будівлі мають бути враховані:

- кліматичні умови;
- топографія;
- орієнтація будівлі за сторонами світу;

- освітленість або затінення місця;
- сила та напрямок вітрів,
- захищеність будівлі зеленими насадженнями.

Архітектурний проект самої будівлі, як невід'ємний компонент, включає заходи з економії енергії:

- компактність форми будівлі (найкомпактнішою формою будівлі є півкуля, його частина поверхні, щодо об'єму (по відношенню до півкубу) становить тільки 81%, потім іде циліндр — 92%, піраміда — 98%, півкуб — 100 % і нарешті куб — 105%);
- орієнтацію будівлі;
- розташування вікон (більшість вікон та прозорих частин стін або даху мають бути повернені до сонця, при цьому не можна забувати про літній захист від сонця);
- зонування будівлі (поділ на більш теплі – житлові, і більш холодні – допоміжні або буферні зони);
- створення масивних стін, що накопичують і віддають тепло у середину будівлі тощо.

Починаючи з середини 1970 років більшість європейських країн збільшили нормовані величини з теплозахисту конструкцій в 2-3,5 рази.

Зараз цей процес продовжується: вимоги до теплоізоляційних матеріалів постійно підвищуються, більш жорсткими стають нормативи теплопроникнення, як для окремих будівельних конструкцій, так і споруд в цілому.

Вибираючи будівельні матеріали, треба звертати велику увагу на витрати енергії, потрібні для виробництва цих самих матеріалів (наприклад, якщо енергія на виробництво теплоізоляційних матеріалів, їх транспортування та обробку на будівельному майданчику перевищує енергію, яку ми зекономимо використовуючи ці матеріали в будівлі, то така будівля не буде екологічною, навіть якщо вона взагалі не потребує ніякого опалення!).

Отже, враховуючи енергетичну корисність матеріалів, слід зважати не тільки на їх коефіцієнт теплопроникності, а й на витрати енергії, необхідні для перетворення природної сировини у конкретний елемент будівлі, відповідно до часу його використання в будівлі і економії енергії за рахунок його використання в цей час, а також енергію на утилізацію цього будівельного елемента. Крім цього необхідно вибирати такі матеріали, які при виробництві, будівництві, використанні та утилізації не викидають в навколишнє середовище шкідливих для людини токсичних газів, розчинників, радіації (радонового випромінювання) тощо.

Вибираючи енергетично вигідні конструкції і матеріали, необхідно звертати особливу увагу на:

- теплоізоляцію зовнішньої оболонки будівлі;
- герметичність вікон та дверей (відсутність «містків тепла»);
- використання енергії сонця;
- збереження тепла сонця в масивних конструктивних частинах будівлі; використання будівельних матеріалів, виробництво, експлуатація і утилізація яких не зашкоджує навколишньому середовищу.

При плануванні інженерного обладнання будівлі слід враховувати:

- можливість використання енергій, що відновлюються;
- вибір екологічних систем опалення і палива;
- рівномірний розподіл і регулювання радіаторів чи випромінюючих тепло площин;
- підігрів води;
- можливість використання енергій, що відновлюються;
- слід також перевірити вибрану систему опалення на її відповідність архітектурному плануванню будівлі та її використанню.

Поряд з активним використанням енергії сонця можливе також і пасивне її використання засобами відповідного архітектурно-планувального вирішення будівлі. Так, за допомогою так званих «буферних зон» є можливим підігрів

свіжого повітря (наприклад в зимовому садочку) та забезпечення свіжим підігрітим повітрям всіх інших функціональних зон.

Окрім теплоізоляції будівель велике значення для створення затишку має здатність частин будівлі до акумулювання тепла, тобто здатність різних матеріалів сприймати, зберігати і віддавати енергію тепла. Матеріали, що мають здатність сприймати тепло і віддавати його з часовим відставанням, врівноважують температуру внутрішнього середовища.

В якості простого та недорогого сонцезахисту може виступати широкий дах. Виступ даху захищає внутрішні приміщення від перегріву від високого літнього сонця, але дозволяє низькому зимовому сонцю заглядати в глибину приміщень.

Не слід нехтувати і заощадженням дощової води. Оскільки запаси прісної води в світі також дуже обмежені. Дощова вода з дахів може збиратися та використовуватися в господарстві (для поливу або у бочках санвузлів).

Активне використання енергоресурсів, що мають здатність до відновлення, відбувається за допомогою спеціальних інженерних систем, які використовують енергію невичерпних енергоносіїв (сонця, вітру, землі) та відносно невичерпних (деревини, сировини рослинного походження, відходів):

- сонячних колекторів і сонячних батарей;
- теплових насосів;
- котлів якісного та енергетично вигідного спалення деревини та відходів тощо.

Пасивне використання енергоресурсів, що мають здатність до відновлення, відбувається за допомогою відповідного просторового планування. Тобто за допомогою:

- буферних зон;
- зимових садів;
- підземних теплових каналів;
- тромб-стін тощо.

Пасивне використання енергії сонця базується на забезпеченні попадання до приміщень якомога більшої кількості сонячного тепла, яке можна використовувати для опалення будівлі і якомога довшого збереженні цього тепла в масивних частинах будівлі.

Це досягається за допомогою правильної орієнтації вікон та прозорих частин будівлі, спрямованої, перш за все, на те, щоб «зловити» майже горизонтальні (зимові) сонячні промені, тобто це:

- великі вікна на південній і маленькі вікна (або їх повна відсутність) на північній стороні будівлі;
- використання масивних та бажано темних матеріалів конструкцій в місцях, куди потрапляють сонячні промені;
- належна ізоляція цих масивних теплозберігаючих стін;
- планування неглибоких приміщень, в яких сонячне тепло могло б проходити до задньої стінки та прогрівати її.

Раніше теплоізоляція була тільки засобом запобігання руйнуванню будівельних частин та будівель. Але нині людство починає розуміти, що постійне і зростаюче використання природних ресурсів знеструмлює їх запаси на всій земній кулі. Належна теплоізоляція створює і затишок в приміщенні (коли можна спокійно притулитися до стіни – і не відскочити від неї «обпікшись» холодом; не «тягне» по ногах взимку; а зі стелі не капає на підлогу навесні, немає «розводів» на шпалерах). Добре зроблена теплоізоляція захищає частини будівель від пошкоджень через утворення конденсації на стінах і вікнах (грибків та тріщин, що утворюються через значні перепади температур). Така теплоізоляція є дорожчою, але вже через декілька років вона повністю окупає себе через економію коштів на опалення. А через зменшення емісій підвищена теплоізоляція робить дуже великий внесок в охорону навколишнього середовища.

Теплоізоляцію можливо наносити на несучі та огорожуючі конструкції будівлі як із середини, так і ззовні. Але однозначно енергетично та екологічно вигіднішим є розташування теплоізоляції з зовнішньої сторони огорожуючих

конструкцій. Це дозволяє уникнути «містків тепла» та перемістити «точку роси» із несучих конструкцій у шар теплоізоляції, що значно збільшує час експлуатації будівлі. Рівень якості зимової теплоізоляції будівлі залежить від наступних трьох факторів: форма будівлі – тобто частина теплоізованих зовнішніх поверхонь щодо всього об'єму будівлі; сама теплоізоляція – тобто якість теплоізоляційного матеріалу та рівень коефіцієнта теплопередачі; і нарешті – теплопровідність фуг, стиків і швів, тобто зміна теплого повітря на холодне через недостатню герметичність дверей та вікон та через провітрювання крізь вікна (на відміну від контрольованого провітрювання).

Така теплоізоляція є дорогою, але вже через декілька років вона повністю окупає себе через економію коштів на опалення. А через зменшення емісій підвищена теплоізоляція вносить найбільший внесок в охорону нашого навколишнього середовища – вона сприяє очищенню повітря, яким ми дихаємо, та зменшенню парникового ефекту. Добре зроблена теплоізоляція захищає також частини будівель від пошкоджень через утворення конденсації на стінах і вікнах (грибків та тріщин, що утворюються через значні перепади температур в місці випадання роси).

Крім зимової, існує також літня теплоізоляція, яка спрямована на захист будівлі від перенагрівання через попадання прямих сонячних промінів в середину будівлі та на її зовнішні недостатньо ізовані площини, що може також суттєво впливати на приємність внутрішнього клімату будівлі. Всім відомим і досить ефективним захистом від перегріву приміщень через попадання прямих сонячних промінів, тобто через світлопропускні частини (вікна, скляні площини) є використання спеціальних виступів, еркерів, карнизів та інших елементів будівлі, які кидали б достатню тінь на ці світлопропускні частини. Але якщо форма будівлі цього не дозволяє, то можливе також використання спеціального захисту від сонця – ставень, жалюзі, маркіз, а також спеціального сонцезахищеного скла. При цьому треба зауважити, що використання зовнішньо розташованих захисних елементів є набагато ефективнішим за внутрішнє їх розташування. Тому що жалюзі чи штори, що

знаходяться в середині приміщення, нагріваючись віддають тепло всередину, чим викликають перегрів приміщень і падіння рівня якості життя в ньому. Обов'язково необхідне використання спеціального захисту від сонця, якщо скляні поверхні будівлі перевищують 30% загальної площі. Нагрівання приміщень через попадання прямих сонячних променів на непрозорі частини будівлі зменшується відповідно до збільшення маси цих частин. При цьому масивні частини будівлі повинні знаходитись на внутрішній стороні від зовнішнього шару теплоізоляції. Літній клімат приміщень можна покращити, провітрюючи їх вночі та зранку, коли повітря назовні ще не нагрілося, при цьому треба уникати відчинення вікон та дверей ввечері.

Окрім теплоізоляції будівель велике значення для приємної і затишної атмосфери приміщення має здатність частин будівлі до акумулювання тепла. Здатність до акумулювання тепла – це здатність різних матеріалів сприймати, зберігати і віддавати енергію тепла. Здатність акумулювання тепла відіграє велику роль в створенні затишної атмосфери: матеріали, що мають здатність сприймати тепло і віддавати його з часовим відставанням, врівноважують температуру внутрішнього середовища. Здатність до акумулювання тепла стінами, підлогою і стелею відіграє велику роль в швидкості підігрівання чи охолодження приміщень. Взимку матеріали стін і підлоги можуть (через прозорі частини будівлі) сприймати тепло, що випромінюється сонцем і віддавати його в приміщення, вже після заходу сонця, що також є економією коштів на опалення. Порядок розташування шарів різноманітних матеріалів в товщі стіни (особливо шару теплоізоляції) має велике значення для збереження тепла приміщенням. В залежності від функції приміщення, необхідно вибирати, чи розташовувати ізоляційний шар ближче до внутрішнього, чи до зовнішнього боку стіни. Бо ізоляційний шар, розташований ближче до зовнішнього боку стіни, збільшує кількість здатного до акумулювання тепла матеріалу, але затримує нагрівання приміщення. Зате нагріте приміщення довго не втрачає свого тепла навіть після припинення опалення. Напроти, внутрішній

ізоляційний шар дозволяє як дуже швидко нагріти, так і охолодити приміщення.

При плануванні інженерного обладнання будівлі слід враховувати можливість активного використання енергій, що відновлюються; доцільно вибрати екологічні системи опалення і палива та забезпечувати рівномірний розподіл радіаторів чи випромінюючих тепло площин в приміщеннях.

Існують системи опалення з високою (до 90 °C) і з низькою (від 25 °C до 55 °C) температурою теплоносія. Опалення гарячою водою найбільш пристосоване для опалення на великі дистанції (системи центрального опалення мікрорайону). Його недоліки полягають у великих втратах енергії на шляхах до місця призначення. Система опалення водою невисокої температури є економнішою за першу систему і призначена передусім для опалення невеликих будинків. При цьому теплоносій в котельні підігрівається до 40-70 °C і таким чином втрачає набагато менше тепла на своєму шляху до кімнатного опалювального пристрою.

При застосуванні для опалення та охолодження будівлі теплового насосу найдоцільніше використання систем опалення з низькою температурою теплоносія. Також слід зазначити, що тепловий насос дозволяє не тільки екологічно опалювати приміщення взимку, але й охолоджувати їх влітку (що надзвичайно важливо в наш час, враховуючи тенденцію до постійного потепління).

Тепловий насос, що працює на охолодження будівлі, є здоровою альтернативою кондиціонерам, які зараз широко застосовуються на Україні для охолодження будівель і є, як відомо, дуже небезпечними для здоров'я. Забираючи із землі холод влітку, тепловий насос, так би мовити, «накачує тепло» в землю, «зберігаючи» його там на зимовий період, коли тепло стане у потребі в будівлі. А «холодні стіни» забезпечують створення в літній період в приміщенні приємного і прохолодного клімату без негативних наслідків, які провокуються кондиціонерами.

Існує багато видів поверхонь опалення, від звичайних чавунних радіаторів, які опалюють приміщення, нагріваючи повітря в ньому, і до цілих стін, що одночасно являються і поверхнями, які випромінюють тепло (або холод).

Існуючі системи опалення поділяються на конвекційні та випромінюючі.

Конвекційне тепло (передається через рух повітря і часто саме через рух повітря створює відчуття протягу) не створює такого відчуття комфорту, як випромінюване тепло. Тепло від сонця, печі, каміну чи від стіни сприймається верхнім шаром людської шкіри, воно нагадує найприродніше для людини джерело тепла – сонце.

Випромінюване тепло навіть при нижчих температурах повітря в приміщенні викликає відчуття здорового клімату. Людина своїм тілом сприймає не лише температуру повітря приміщення, а й температуру поверхонь твердих фізичних тіл, що оточують це приміщення: стін, підлоги, стелі, обладнання та ін. Холодні поверхні людина відчуває як протяг, і він шкідливо впливає на здоров'я. Дослідження показали, що коли температура в приміщенні дорівнює $+ 24^{\circ}\text{C}$, а температура поверхонь стін набагато нижча, то людина суб'єктивно сприймає температуру приміщення на рівні $+ 20^{\circ}\text{C}$. Водночас при теплих стінах і температурі повітря в приміщенні $+ 18^{\circ}\text{C}$, людина також суб'єктивно відчуває $+ 20^{\circ}\text{C}$. А нижча температура повітря, яким дихає людина, краще на неї впливає, ніж висока. Окрім того, тепловипромінюючі стіни чи підлоги не збирають пилу і таким чином не забруднюють приміщення через згорання пилу.

Площини, які випромінюють тепло, енергетично та екологічно вигідніші за звичайні радіатори. Вони потребують більших тепловипромінюючих площин, але при такій системі опалення вони мають доволі низькі температури поверхонь ($24\text{--}45^{\circ}\text{C}$) і тому набагато менші втрати тепла при переносі теплоносія від джерела підігріву до поверхні випромінювання. Такі поверхні добре впливають на здоров'я людини, створюють хороший клімат в приміщенні.

Будівельні поверхні, що випромінюють тепло, це підігрів підлоги і стін. Тепле повітря піднімається догори, а достатньо охолоджуючись, прямує до низу. Таким чином наші звичайні опалювальні системи є шкідливими для здоров'я. Вони нагрівають повітря до 24°C вгорі, саме там, де знаходиться голова людини, а поки це повітря спускається донизу, воно охолоджується вже до 16-18°C. Отже, ноги людини мерзнуть, в той час коли голова перегрівається, а в легені потрапляє перегріте повітря. Зважаючи на те, що легені людини найкраще пристосовані до вдихання повітря температурою 18°C, зрозуміло, що найкориснішим для людського організму є така система опалення, як підігрів підлоги, або стін. Коли підлога та стіни нагріваються до + 24°C, тепле повітря, поступово піднімаючись догори, охолоджується і на рівні голови людини його температура становить вже 18°C, а під стелею тільки 16°C.

Тепер розглянемо проблему забезпечення приміщень свіжим повітрям, тобто проблему провітрювання. Правильне провітрювання надзвичайно важливе з точки зору економії енергоресурсів і покращення екологічного стану на Землі. Бо головне завдання провітрювання, по суті, протистоїть завданню опалення приміщень. Опалення приміщень функціонує якнайкраще в повністю закритих і якнайкраще ізольованих від навколишнього середовища приміщеннях. Тоді як головною функцією провітрювання є привнесення у приміщення свіжого повітря ззовні.

Людина може прожити кілька тижнів без їжі, кілька днів без води, але без повітря не проживе і 5 хвилин – це якнайкраще підтверджує життєво необхідне значення провітрювання закритих приміщень.

Існує дуже багато ступенів між повністю природним та повністю контрольованим провітрюванням. Так, наприклад, з точки зору екологічної проблеми потепління клімату, необхідно звертати увагу на те, що залишаючи взимку відкритою квартиру, або ставлячи сучасне енергозберігаюче вікно із склопакетом на «провітрювання», ми опалюємо вулицю. І в такому разі взагалі безглуздо будувати теплоізольовану будівлю. Те, що ми виграли за рахунок теплоізоляції, ми втратили через квартиру! Крім того, маленький отвір

квартирки все одно не може пропустити крізь себе все старе повітря кімнати, і замінити його новим, свіжим. Як відомо – тепле повітря легше. Тому відчинена квартира призводить тільки до того, що більшість теплого повітря (що виробляється радіатором, який знаходиться прямо під вікном!) вилітає на вулицю, але через той самий маленький отвір не поступає достатньо свіжого повітря у кімнату. При такому постійному «провітрюванні», стіни та інші масивні накопичувачі тепла охолоджуються, чим викликають неприємну для людини атмосферу, точка роси в них переміщується ближче до внутрішньої поверхні стіни, що сприяє утворенню грибків на стінах.

Тож, коли ми хочемо створити свіжу атмосферу в приміщенні, необхідно вимкнути опалення і відчинити всі вікна. Через великі отвори повністю відчинених вікон вже за 5 хвилин все повітря в кімнаті зміниться, і можна знову зачиняти вікна і вмикати опалення. Таку процедуру необхідно проводити від двох до чотирьох разів на день – і цього повністю вистачає для підтримання здорового клімату.

Останнім часом провітрювання набуває характеру дедалі більш контрольованого процесу, під час якого не просто холодне і часто забруднене або занадто вологе чи сухе повітря привноситься у приміщення, а повітря очищається, підігрівається (за рахунок рекуперації тепла) та зволожується або осушується. Таким чином провітрювання працює не «проти» опалювання (підвищуючи цим витрати теплової енергії), а сукупно з ним.

Контрольоване провітрювання створює умови, коли тепле «використане» повітря не випускається просто через вікно в атмосферу, а проходить по спеціальному обладнанню і через так званий «рекуператор» (тобто теплообмінник) віддає своє тепло свіжому повітрю. Тож, по-перше, тепле повітря не потрапляє в атмосферу і не долучається до потепління клімату, а по-друге, свіже повітря потрапляє в приміщення вже попередньо нагрітим, чим забезпечує відсутність неприємних для людини процесів – протягів.

Саме екостиль дає більшу свободу для творчості – в ньому немає чітких правил і меж. Головне, щоб використовувалися натуральні матеріали і тканини, було багато світла, простору і рослин.

У США і Європі вже давно при будівництві використовуються екологічно чисті матеріали і винаходять нові, легко застосовні способи видобутку енергії (сонячні батареї, вітряні електростанції тощо). Для них екодизайн, в першу чергу, це екологічна утилізація відходів.

Екодизайн, нарівні з очевидними і звичайними вимогами краси, зручності і ціни, приділяє особливу увагу:

- Споживанню ресурсів при проектуванні, виготовленні, використанні та утилізації.
- Походженню матеріалів. У розрахунок береться безліч аспектів, починаючи з захисту навколишнього середовища виробником (постачальником) і закінчуючи дотриманням прав працівників на підприємствах, коректним ставленням до фермерів і т.п. Існує сертифікація різного роду, подібна до тієї, яку здійснює Лісова опікунська рада.
- Безпеки у використанні виробу, відсутність шкоди здоров'ю, зведенню до мінімуму шумів, викидів, випромінювання, вібрації і т. п.
- Простоті та безпеці утилізації, можливості повторного використання матеріалів з мінімальним екологічним збитком.

Розроблено спеціальні методики і стандарти, що дозволяють проводити комплексний аналіз всіх цих аспектів.

Не потрібно бути просунутим тренд – сетером, щоб передбачити захоплення сучасного світу екодизайном. Дитина техногенної цивілізації, сучасна людина дійшов висновку, що розвиток машин на тлі занепаду людської природи призводить до страшних катаклізмів. Глобалізація, що поглинула світ, видає продукт у вигляді тюннінгованих тіл, шкідливих харчових добавок, нав'язаних шаблонів мислення і штучної навколишнього середовища. Першими до рішучих дій перейшли дизайнери, які проголосили у своїй роботі принципи природності і натуральності. Втілювати проект екологічно чистою,

комфортною, благотворно впливає на всі сфери діяльності людини життя вони почали з інтер'єру. Штучні матеріали ніколи не зрівняються з оригіналом: предмет зі справжнього дерева має особливий чарівний аромат, природний камінь має неповторну формою, а використання натуральних тканин - запорука здоров'я і краси.

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «Вишиванка» є підприємством з державною формою власності.

Здача в експлуатацію нашого комплексу відбувається відповідно до вимог постанови КМУ від 13 квітня 2011р. № 461 (зі змінами і доповненнями постанови КМУ № 1390 від 28.12.2011, № 43 від 18.01.2012, № 757 від 15.08.2012, №918 від 30.10.2013, № 512 від 01.01.2014).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів, що за класом наслідків (відповідальності) належать до об'єктів з незначними наслідками (СС1), та об'єктів, будівництво яких здійснювалося на підставі будівельного паспорта, здійснюється шляхом реєстрації відповідним органом державного архітектурно-будівельного контролю на безоплатній основі поданої замовником декларації про готовність об'єкта до експлуатації (далі – декларація).

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що належать до IV і V категорії складності, здійснюється на підставі акта готовності об'єкта до експлуатації шляхом видачі інспекцією сертифіката.

Особливості прийняття об'єктів, що розташовані на території інших держав і є власністю України, визначає МЗС за погодженням Мінрегіоном відповідно до вимог законодавства щодо місцезнаходження об'єкта будівництва.

Прийняття в експлуатацію об'єктів, що розташовані на території України і є власністю іноземних держав, міжнародних організацій, іноземних юридичних і фізичних осіб, здійснюється відповідно до цього Порядку.

У разі прийняття об'єкта в експлуатацію в I або IV кварталі строки виконання окремих видів робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території

можуть бути перенесені, але тільки у зв'язку з несприятливими погодними умовами, що не дають змоги виконати роботи з оздоблення фасадів та благоустрою території до закінчення несприятливих погодних умов.

У разі настання несприятливих погодних умов замовник будівництва робить відповідний запис в декларації або акті готовності об'єкта до експлуатації, зокрема зазначає види робіт з оздоблення фасадів та благоустрою території, які переносяться до закінчення несприятливих погодних умов.

Проектною документацією можуть бути визначені черги та/або пускові комплекси, кожен з яких може бути прийнятий в експлуатацію окремо. При цьому черга та/або пусковий комплекс повинні відповідати вимогам щодо його безпечної експлуатації.

У разі потреби замовник може до прийняття об'єкта в експлуатацію вносити до проекту будівництва погоджені з автором такого проекту зміни щодо черги та/або пускового комплексу в межах затверджених проектних рішень.

Якщо згідно з будівельним паспортом передбачено будівництво декількох об'єктів, кожен з них може бути прийнятий в експлуатацію окремо.

Житлові будинки, побудовані за кошти юридичних і фізичних осіб, можуть прийматися в експлуатацію без виконання внутрішніх опоряджувальних робіт у квартирах та вбудовано-прибудованих приміщеннях, які не впливають на експлуатацію будинків, якщо це обумовлено договором, за умови відповідності їх санітарним, протипожежним і технічним вимогам. Перелік внутрішніх опоряджувальних робіт, без виконання яких можливе прийняття в експлуатацію житлових будинків, визначається Мінрегіоном.

Датою прийняття в експлуатацію об'єкта є дата реєстрації декларації або видачі сертифіката.

Експлуатація об'єктів, не прийнятих (якщо таке прийняття передбачене законодавством) в експлуатацію, забороняється.

Зареєстрована декларація або сертифікат є підставою для укладення договорів про постачання на прийнятий в експлуатацію об'єкт необхідних для

його функціонування ресурсів – води, газу, тепла, електроенергії, включення даних про такий об'єкт до державної статистичної звітності та оформлення права власності на нього.

Підключення об'єкта, прийнятого в експлуатацію, до інженерних мереж здійснюється відповідно до Закону України “Про регулювання містобудівної діяльності” протягом десяти днів з дня відповідного звернення замовника до осіб, які є власниками відповідних елементів інженерної інфраструктури або здійснюють їх експлуатацію.

Реєстрація декларації

Реєстрація декларації або видача сертифіката здійснюється шляхом внесення даних до реєстру з дотриманням вимог Закону України “Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності” та “Про адміністративні послуги”.

Декларацію приймають у дозвільному центрі за місцезнаходженням об'єкта.

Реєстрацію декларації здійснює інспекція за місцезнаходженням об'єкта на безоплатній основі.

Замовник (його уповноважена особа) заповнює і подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення до інспекції два примірники декларації.

У разі подання декларації до дозвільного центру він передає її інспекції не пізніше наступного робочого дня.

Один примірник декларації після проведення реєстрації повертається замовнику, а другий – залишається в інспекції, яка її зареєструвала.

Замовник відповідно до закону відповідає за повноту та достовірність даних, зазначених у поданій ним декларації.

Інспекція перевіряє протягом десяти робочих днів з дати подання (надходження) до неї декларації повноту даних, зазначених у ній, і реєструє декларацію.

Якщо декларацію подано чи оформлено з порушеннями встановлених вимог, інспекція повертає її на доопрацювання з обґрунтуванням підстав повернення у строк, передбаченої для її реєстрації.

Після усунення недоліків, що стали підставою для повернення декларації на доопрацювання, замовник може повторно звернутися до інспекції для реєстрації декларації.

Видача сертифіката

Сертифікат видає інспекція, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт.

Для отримання сертифіката замовник (його уповноважена особа) подає особисто або надсилає рекомендованим листом з описом вкладення чи через електронну систему здійснення декларативних та дозвільних процедур у будівництві до відповідного органу державного архітектурно-будівельного контролю заяву про прийняття в експлуатацію об'єкта та видачу сертифіката за формою, наведеною у додатку 8 до цього Порядку, до якої додається акт готовності об'єкта до експлуатації за формою згідно з додатком 9 до цього Порядку.

У разі потреби під час розгляду питань, пов'язаних з видачею сертифіката, орган державного архітектурно-будівельного контролю може звернутися до державних органів з метою отримання відповідних висновків, що стосуються об'єкта будівництва.

Неподання таких висновків у встановлений строк не є підставою для продовження строку видачі сертифіката або відмови в його видачі.

Орган державного архітектурно-будівельного контролю протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви приймає рішення про видачу сертифіката або про відмову в його видачі.

Сертифікат виготовляється в одному примірнику та видається замовнику (уповноваженій ним особі), який має зберігати його протягом всього періоду експлуатації об'єкта.

Підставою для відмови у видачі сертифіката є:

- неподання документів, необхідних для прийняття рішення про видачу сертифіката;
- виявлення недостовірних відомостей у поданих документах;
- невідповідність об'єкта проектній документації на будівництво такого об'єкта та/або вимогам будівельних норм, стандартів і правил.

У разі прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката орган державного архітектурно-будівельного контролю надсилає замовнику (його уповноваженій ним особі) протягом десяти робочих днів з дати реєстрації заяви рішення з обґрунтуванням причин відмови.

Після усунення недоліків, що стали підставою для прийняття рішення про відмову у видачі сертифіката, замовник може повторно звернутися до органу державного архітектурно-будівельного контролю для видачі сертифіката.

2.9. Охорона праці

Найбільш серйозною небезпекою для життя і здоров'я гостей і персоналу готелю, збереження їхнього майна, а також майна і будинку готелю є пожежі. Тому в готельних господарствах важливе значення має забезпечення захисту будинків, приміщень і людей від пожежі.

Найчастішими причинами виникнення пожеж у готелях є необережне поводження з вогнем, несправність електромереж і електрообладнання, порушення технологічного процесу і правил експлуатації, недотримання заходів пожежної безпеки при ремонтних й інших видах робіт.

Процес створення системи протипожежної безпеки в готелях складається з таких етапів:

- проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі;
- проведення протипожежної підготовки працівників;
- проведення протипожежної профілактики.

Проведення організаційних заходів щодо створення пожежної охорони в готелі передбачає таку послідовність дій. Директор готелю, який відповідно до діючого законодавства несе відповідальність за забезпечення пожежної

безпеки, наказом призначає відповідального за організацію заходів із забезпечення протипожежної безпеки готелю. Призначаються також відповідальні за пожежну безпеку в кожному підрозділі готелю. Таблички із зазначенням осіб, відповідальних за пожежну безпеку, вивішуються на видних місцях. Розробляються правила, положення пожежної безпеки для кожного підрозділу й інструкції із заходів протипожежної безпеки на кожному робочому місці. Створюються пожежні бойові розрахунки з числа чергових адміністраторів, чергових менеджерів, працівників служби безпеки готелю й іншого чергового персоналу, що здійснюють цілодобовий контроль за пожежною безпекою. Розробляється система оповіщення у випадку виникнення пожежі. Розписуються основні обов'язки кожного члена пожежного бойового розрахунку під час пожежі. Після сигналу пожежної тривоги по системі оповіщення всі особи, призначені наказом директора відповідальними за пожежну безпеку, повинні прибути до готелю, з'ясувати причину тривоги, почати евакуацію людей, а також вжити всіх необхідних заходів для гасіння і запобігання поширення вогню до прибуття пожежних.

Протипожежна підготовка складається з протипожежного інструктажу (вступного, первинного і повторного) і занять за програмою пожежно-технічного мінімуму. Вступний і первинний інструктажі з пожежної безпеки проводяться при прийомі на роботу. Первинний і повторний інструктажі проводить на робочому місці особа, відповідальна за пожежну безпеку в цьому підрозділі.

Заняття з пожежно-технічного мінімуму проводяться за спеціально затвердженою директором готелю програмою з працівниками інженерно-технічної служби і з матеріально-відповідальними особами. Після закінчення навчання проводиться залік, результати якого заносяться у відомість.

Для забезпечення суворого протипожежного режиму в готелях розробляються спеціальні пам'ятки, у яких викладають і основні рекомендації з заходів пожежної безпеки і правила поведінки при пожежі. Ці пам'ятки знаходяться в кожному номері в папці з рекламними матеріалами. Не завжди

гість заглядає в цю папку, тому в деяких готелях високого класу для ознайомлення з правилами використовують готельний відеоканал.

Протипожежна профілактика – це комплекс організаційних і технічних заходів із попередження, локалізації та ліквідації пожеж, а також із забезпечення безпечної евакуації людей і матеріальних цінностей на випадок пожежі.

Протипожежна профілактика полягає у профілактиці пожеж на етапі проектування і будівництва, застосуванні системи автоматичної пожежної сигналізації, використанні засобів і систем пожежогасіння, застосуванні системи оповіщення про пожежу, відпрацьовуванні системи дій у випадку пожежі й евакуації людей.

Профілактика пожеж на етапі проектування і будівництва. Профілактика пожеж у готелі починається ще на етапі проектування і будівництва будинку готелю (СНІП 2.08.02, ВСН 62. СНІП 2.07.01). Правилами пожежної безпеки для готелю передбачається спеціальне планування будинку, створення протипожежних перешкод, відсіків, ізолюваних негорючими конструкціями. За допомогою протипожежних стін, перекриттів, дверей можна в межах одного будинку або споруди ізолювати пожежонебезпечні приміщення і не допустити поширення вогню у випадку його виникнення.

Засоби і системи пожежогасіння.

1) Установка автоматичного газового пожежогасіння. Пристрої газового пожежогасіння встановлюються в приміщеннях трансформаторної підстанції й головного розподільного щита, атакою приміщенні зберігання дизельного палива. Пристрої спрацьовують від димових і теплових датчиків, розташованих у цих приміщеннях. При цьому сигнал про пожежу надходить на пульт ЦДП.

2) Установка автоматичного водяного пожежогасіння. Установка автоматичного водяного пожежогасіння – це ціла мережа труб, заповнених водою під тиском, розташованих у всіх коридорах і приміщеннях готелю. На трубах знаходяться спринклерні голівки-розпилювачі. Основним робочим

елементом є легкоплавкий замок у цій голівці, що при температурі 50 °C плавиться, і вода через розподільник покриває певну площу палаючого приміщення.

3) Внутрішній протипожежний водопровід. На вертикальних трубопроводах по всіх поверхах повинні бути змонтовані внутрішні пожежні крани (патрубок з вентилем), до яких приєднані пожежні рукави з патрубками. Пожежний рукав повинний бути змотаний, покладений з патрубком до чохла, що розташований у спеціальній ніші, і закритий дверцятами з умовним зображенням. Довжина кожного рукава – 20м. Місця їхнього розташування в готелі повинні бути зазначені на поверхових планах евакуації.

4) Водяні завіси. Для захисту від поширення полум'я при розвиненій пожежі на всіх поверхах готелю можуть бути передбачені водяні завіси. Пуск води здійснюється вручну.

Система оповіщення про пожежу і управління евакуацією. Система оповіщення гостей про пожежу і управління евакуацією є складовою частиною системи протипожежного захисту готелю. У готелях високого класу система оповіщення гостей про пожежу знаходиться на ЦДП. Після того, як бойовий розрахунок з'ясував, що причиною спрацювання пожежної сигналізації дійсно стала пожежа, включається система оповіщення про пожежу. При цьому автоматично включаються дзвінки і зумери тривоги, а також усі гостьові телевізори (або переключаються на готельний канал, якщо вони вже були включені). Це дозволяє більш конкретно, з урахуванням сформованої обстановки, донести інформацію до гостей і запобігти паніці. На екранах телевізорів висвітлюється текст національною, англійською, німецькою, французькою мовами. Крім тексту, на екрані телевізорів у номерах висвітлюється план евакуації кожного поверху. Передати необхідну інформацію можна також через гучномовці в номерах.

Евакуацію можна починати з поверху, на якому виникла пожежа, з розташованих вище поверхів або з готелю в цілому (залежно від обстановки, що склалася в зоні горіння), використовуючи подачу дзвінків і зумерів тривоги.

Тому перед прийняттям рішення про евакуацію гостей і персоналу необхідно знати обстановку в зоні пожежі.

Рішення про включення системи оповіщення людей про пожежу й евакуацію приймає черговий менеджер (начальник зміни пожежного бойового розрахунку) або черговий по готелю.

Евакуація гостей здійснюється відповідно до наявних у всіх номерах планів евакуації, а персоналу готелю – відповідно до спеціальних пам'яток, що наявні у всіх відділах, службах і підрозділах.

Евакуаційне освітлення і світлові покажчики напрямку евакуації мають бути включені постійно, цілодобово.

Сучасний готель оснащений великою кількістю різного обладнання і майна. У ньому працює значна кількість обслуговуючого персоналу, відбувається постійна зміна проживаючих. Саме тому питанням охорони праці і техніки безпеки в готелях приділяється велика увага.

У готелях повинні проводитися заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

Загальне керівництво роботою з охорони й безпеки праці в готелі здійснює директор (роботодавець). Він зобов'язаний забезпечити виконання вимог законів про працю, правил і норм з охорони праці, державних стандартів, а також виконання зобов'язань, передбачених колективним договором (контрактом).

Директор готелю наказом призначає відповідального за безпеку праці, формує склад служби охорони праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному підрозділі і відповідальних за навчання персоналу готелю і перевірку знань з охорони праці.

На основі положень, правил і типових інструкцій у кожному готелі розробляється своє положення про організацію роботи з охорони праці і виробничої санітарії. Крім того, для кожної категорії працівників розробляються інструкції.

Працівник готелю зобов'язаний дотримуватися норм, правил, інструкцій з охорони праці, вміти правильно застосовувати колективні й індивідуальні засоби захисту, негайно повідомляти своєму безпосередньому керівникові про будь-який нещасний випадок, а також про ситуації, що створюють загрозу життю і здоров'ю людей.

Працівники готелю допускаються до роботи лише після проходження інструктажу з техніки безпеки. Видами інструктажу є вступний, первинний, повторний, позаплановий, поточний.

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

Гігієна праці розглядає питання, пов'язані з умовами роботи і їхнім впливом на людський організм; розробляє гігієнічні і лікувально-профілактичні заходи, спрямовані на поліпшення і збереження здоров'я працівників, підвищення працездатності і продуктивності праці. Існують декілька гігієнічних критеріїв оцінки умов праці:

- забруднення повітря;
- температура, вологість і швидкість руху повітря;
- рівень шуму;
- освітленість;
- санітарний стан;
- особиста гігієна співробітників.

Усі приміщення готелю, де працює персонал, повинні бути просторими, мати досить високі стелі, бути оснащеними природною або примусовою вентиляцією, що забезпечує нормальну циркуляцію повітря і виключає проникнення сторонніх запахів.

Температура, вологість і швидкість руху повітря. Ці параметри мають сильний вплив на стан людини, її працездатність і регулюються за допомогою системи опалення. Температура повітря в приміщеннях повинна бути не нижче 18 °С, вологість повітря в теплий період року 30-60%, у холодний – не більш 70%, швидкість руху повітря в холодний період – до 0,3 м/с, у теплий – до 0,5м/с.

Рівень шуму. У готелях повинні дотримуватися протишумні правила, до яких належать такі. Підлоги в коридорах, холах і вітальнях мають покриватися звукопоглинаючими килимами або покриттями, що їх замінюють. Телевізори мають встановлюватися лише в номерах або спеціальних приміщеннях, а телефон загального користування - віддалік від житлових кімнат у спеціальних кабінах або під акустичним ковпаком. Для зменшення шуму в житлових і громадських приміщеннях використовують спеціальні звукоізолюючі вікна і двері, звукоізолюючу обробку стін.

Освітленість. При поганій освітленості з'являються зорова втома, загальна млявість, погіршення зору, знижується продуктивність праці. У приміщеннях повинне бути природне (не менш одного вікна) і штучне освітлення, що забезпечує освітленість цілодобово при лампах розжарювання – 100 лк (у люменах), при люмінесцентних лампах – 200 лк, у коридорах – природне або штучне освітлення. Кожне робоче місце повинне бути досить освітлене, але освітлення при цьому не повинне справляти сліпучої дії. Штучне освітлення може бути загальним, місцевим і комбінованим. Застосування лише місцевого освітлення на робочих місцях не допускається. Існує також аварійне освітлення на випадок евакуації.

Санітарний стан. У готелі повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні норми і правила, встановлені органами епідеміологічного нагляду, зокрема з чистоти приміщень, стану сантехнічного обладнання, видалення відходів, ефективного захисту від комах і гризунів, обробки білизни. Усе газове, водопровідне і каналізаційне обладнання повинне бути встановлене й експлуатуватися відповідно до «Правил технічної експлуатації готелів та їхнього обладнання».

У приміщеннях необхідно щодня робити вологе прибирання, видаляти пил і павутину, пилососити килими і килимові покриття, протирати вікна, двері. По закінченні роботи приміщення потрібно ретельно прибрати і залишати в повному порядку. Періодично необхідно прибирати приміщення з використанням мильно-лужного розчину, хлорного вапна, проводити

генеральні прибирання, дезінфекції й дезинсекції (заходи боротьби з комахами). Особлива увага має приділятися роботі покоївок. Транспортування білизни, прибиральних матеріалів й інвентарю здійснюється покоївками на візках.

У службових приміщеннях, призначених для відпочинку, прийому їжі, зміни одягу обслуговуючого персоналу забороняється тримати прибиральний інвентар і брудну білизну. Ці кімнати обладнуються індивідуальними шафами, обідніми столами, стільцями тощо.

Інструкція з санітарного утримання вимагає від персоналу особливої уваги

до постільної білизни проживаючих та їхньої своєчасної заміни. У білизняній повинна бути ідеальна чистота. Чиста і брудна білизна має зберігатися в різних приміщеннях, окремо одна від одної. Після прийому брудної білизни необхідно вимити руки і змінити халат. Прання білизни проживаючих здійснюється покоївками в спеціально обладнаних приміщеннях.

Інструкція з санітарного утримання включає також вимоги до стану території, що прилягає до готелю. Територія повинна бути прибрана, озеленена, облагороджена. Для збору побутових відходів на території двору встановлюються сміттєзбиральники. Вторинна сировина і макулатура має збиратися і складатися окремо.

Усі працівники готелю не рідше одного разу в рік мають проходити медичний профогляд у поліклініках і подавати на роботі довідки про стан свого здоров'я. Співробітники, що не пройшли медогляд, до роботи не допускаються.

У випадку, якщо занедужає проживаючий, адміністрація готелю має викликати лікаря. У випадку інфекційного захворювання працівники СЕС проводять у номері дезінфекцію. Прибирання номерів, у яких знаходяться хворі, має проводитися із застосуванням розчину хлорного вапна.

На кожному поверсі готелю повинні бути пам'ятки про надання першої допомоги й аптечки з набором необхідних медикаментів.

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Електричний струм становить велику небезпеку для життя і здоров'я людини. Враження електричним струмом найчастіше відбувається в результаті: випадкового дотику до відкритих струмопровідних частин, що знаходяться під напругою; появи напруги в результаті пошкодження ізоляції на зовнішніх металевих частинах електроустановок; неякісного заземлення або занулення електроустановки; незадовільного огороження струмопровідних частин установки від випадкового дотику; виконання робіт на розподільних пристроях без відключення напруги і без дотримання необхідних заходів безпеки.

У результаті дії електричного струму вражаються внутрішні органи людини, що часто приводить до смертельного результату. При дії електричної дуги виникає ураження зовнішніх органів (опіки).

Електротравми за ступенем важкості класифікуються так:

I ступінь – судомні скорочення м'язів без втрати свідомості;

II ступінь – судомні скорочення м'язів і втрата свідомості;

III ступінь – втрата свідомості і порушення функцій серцевої діяльності і дихання;

IV ступінь – клінічна смерть.

Крім того, до наслідків електротравм відносять «знаки» струму і «металізацію» шкіри.

Важкість електротравми залежить від сили, частоти, шляху струму в організмі потерпілого, фізіологічного стану його організму, часу впливу й умов зовнішнього середовища.

Найбільш небезпечний для людини змінний струм частотою 50-500 Гц.

Опіки залежно від ваги характеризуються так:

I ступінь – почервоніння шкіри;

II ступінь – утворення міхурів;

III ступінь – обвуглювання шкіри;

IV ступінь – обвуглювання м'язів, судин, підшкірної сітківки.

До технічних способів і засобів захисту від ураження струмом відносяться: ізоляція струмопровідних частин; захисне заземлення, занулення; захисне відключення; огорожувальний пристрій; попереджувальна сигналізація, знаки безпеки, засоби захисту та ін.

До роботи з електроустановками допускаються особи, не молодші 18 років, які пройшли інструктаж і навчання безпечним прийомам праці, які підтвердили знання правил безпеки стосовно виконуваної роботи й пройшли інструктаж щодо займаної посади.

Слід також зазначити, що у кожному готелі наказом директора з числа спеціально підготовленого електромеханічного персоналу призначається особа, відповідальна за загальний стан електрогосподарства готелю.

В житлових приміщеннях та приміщеннях обслуговуючого персоналу будуть влаштовані шафи для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання для само рятування під час пожежі. Шафи, вбудовані у стіну, будуть розміщені на висоті 1,5 м та матимуть отвір для провітрювання. Кількість засобів захисту органів дихання – 200 шт.

Місця, де зберігаються вогнегасники, позначаються знаком «Вогнегасник» на видному місці. Перелік приміщень, які будуть забезпечені вогнегасником наведені у табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Тип та кількість вогнегасників в готелі «Вишиванка»

Найменування приміщення	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Приймально-вестибюльна група	Д	Пінні, 10 л	2
Поперхове обслуговування	Д	Пінні, 10 л	6
Побутового обслуговування	Д	Пінні, 10 л	2

Культурно-дозвілевого призначення	Д	Пінні, 10 л	2
Фізкультурно-оздоровчого призначення	Д	Пінні, 10 л	2
Господарського та виробничо-побутового призначення	Г	Пінні, 10 л	2
Адміністративні	Д	Порошкові, 10 л	1
Технічні	Г	Порошкові, 10 л	1
Виробничі приміщення ЗРГ	Г	Порошкові, 10 л	1
Складські приміщення ЗРГ	Д	Пінні, 10 л	2
Приміщення для персоналу ЗРГ	Д	Пінні, 10 л	2
Приміщення для споживачів ЗРГ	Д	Пінні, 10 л	2
Коридори	Д	Пінні, 10 л	12

Висновки до розділу 2

У другому розділі було надано архітектурно-будівельні рішення готелю, дизайнерське рішення, інженерне забезпечення готелю. Було розглянуто заходи щодо охорони праці та навколишнього середовища, систему управління охороною праці в готелі, заходи з безпечної життєдіяльності і виробничої санітарії. А також розроблений кошторис будівельних робіт готелю ***** «Вишиванка» на 300 місць у м. Ужгород.

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

У готелі «Вишиванка» діє функціональна організаційна структура управління. Суть функціональної структури управління полягає у виконанні окремих функцій спеціалізованими органами управління та окремими спеціалістами, які наділені значними управлінськими повноваженнями. В організації управління готелями найчастіше спеціалісти одного профілю об'єднуються у структурні підрозділи (відділи), наприклад відділ маркетингу, прийому та розміщення, фінансів, комерційний та ін. Таким чином, загальне завдання управління готелем, починаючи від середнього рівня поділяється за функціональним критерієм, звідси і походить назва – функціональна структура управління.

При функціональній структурі управління функції управлінських менеджерів, які повинні мати універсальну підготовку і виконувати всі функції управління, виникає штат спеціалістів з високою компетенцією у певній сфері, які відповідають за конкретний напрямок управління. Функціональна спеціалізація апарату управління значно підвищує результативність діяльності готельного підприємства. Ця модель управління використовується в умовах швидкого збільшення обсягів виробництва та його ускладнення, появи нових видів послуг та обслуговування у готельних комплексах.

В готелі «Вишиванка» функціонує багато відділів, які виконують певні функції згідно положень про підрозділи. Форми реалізації функцій управління на підприємстві наступні:

1. Адміністративна – Голова спостережної ради, Голова правління, Генеральний менеджер та перший заступник голови правління вирішують такі питання: визначення загальних напрямків політики підприємства у рамках поставлених цілей та задач, прийняття рішень, які орієнтовані на певний сегмент ринку, що спрямовані на задоволення потреб споживачів, вирішують питання, пов'язані з фінансовою політикою та економічним управлінням.

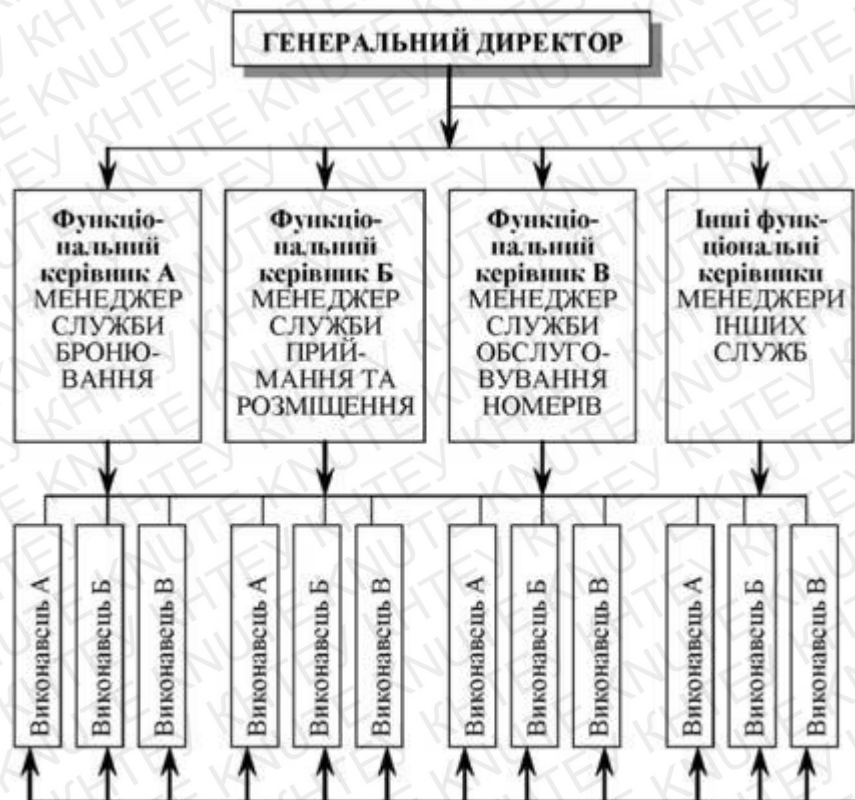


Рис.3.1 Функціональний тип організаційної структури управління готельним підприємством «Вишиванка»

2. Операційна – служба прийому та розміщення, служба готельного господарства, інженерна служба, служба маркетингу, продаж і бронювання, служба харчування, служба інформаційних технологій, служба безпеки, бухгалтерія, відділ кадрів.

В операційній діяльності готелю «Вишиванка» задіяні наступні служби (їх інфраструктура, обов'язки і функції)

1. Служба прийому і розміщення

До функцій служби прийому і розміщення входить реєстрація, розподіл номерів, надання гостям різних інформаційних послуг, стягування плати за проживання, ведення необхідної документації. До обов'язків цієї служби входить також ведення і підтримка в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.

У службі прийому і розміщення є декілька посад:

- службовці з прийому і розміщення гостей (адміністратори), що оформляють гостей на проживання, а також в їхні обов'язки входить: підтримка зв'язку з міжміською, міжнародною телефонними станціями, фіксування наявних телефонних розмов клієнтів з номерів, контролювання їхньої оплати, а також надавання послуги з ранкової побудки на прохання клієнтів;

- керівник служби розміщення;

- порт'є, швейцар.

Готель комп'ютеризований, кожен співробітник служби розміщення має право на доступ лише до тих комп'ютерних даних, до яких він має безпосереднє відношення (має свій власний логін і пароль).

У зв'язку з повною комп'ютеризацією готелю усі дані, включені до бази даних комп'ютера, і будь-яка необхідна інформація легко витягається з пам'яті комп'ютера. Це значно спрощує роботу служби прийому.

Завдання керівника даної служби – контролювання усього процесу прийому і розміщення гостей, професійно вирішуючи наявні конфлікти, від яких може постраждати репутація усього готелю.

2. Служба готельного господарства

Служба house keeping займається „підтриманням” у чистоті, справності та порядку усього номерного фонду готелю і приготельних ділянок, також займається матеріально-технічним забезпеченням (забезпечення готельного комплексу матеріально-технічними і виробничими ресурсами), також до функцій служби готельного господарства входить логістична функція, тобто за керівником даної служби закріплені обов'язки контролю невеликого складу (яким завідує одна людина, підзвітна керівнику служби house keeping) для непродовольчих товарів, таких як: рушники, халати, уніформа працівників готелю, різноманітне приладдя, невелика техніка тощо (для продовольчих товарів існують спеціальні місця зберігання на кухні і в ресторані).

В службі готельного господарства є такі посади:

- покоївки, здійснюють прибирання і провітрювання номерів, незалежно від того, зайняті вони або вільні. Постійно утримують у чистоті

житлові номери, санвузли та інші приміщення, замінює постійну білизну і рушники. Прибирання вони зобов'язані здійснювати в суворій відповідальності з технологією прибирання, дотримуючись інструкцій і встановленого порядку заміни білизни. При виклику до проживаючого вони негайного з'являються в номер, прийняти доручення і забезпечити його виконання відповідно до переліку послуг, що надаються;

- кастеляни;
- одна завідувача складом;
- прибиральниці, до їхніх обов'язків входить утримання у належному санітарному стані коридорів, сходових площадок і маршів, санвузлів, ванн і душових загального користування, вестибулів і холів, а також інших приміщень загального користування, що знаходяться на закріпленій ділянці;
- керівник служби готельного господарства.

Завдання керівника даної служби – контролювання усього процесу прибирання номерів, справності техніки в номерах, невеличких ремонтних робіт, контролювати склад і матеріально-технічну базу, необхідну покоївкам і прибиральницям у своїй роботі, професійно і швидко вирішувати наявні проблеми, з якими звертаються клієнти.

3. Інженерна служба

Основна задача інженерної служби: повсякденна підтримка в належному стані усього номерного фонду готелю.

Функції інженерної служби (функціонування різних систем):

- систем кондиціонування;
- теплопостачання;
- санітарно-технічного обладнання;
- електротехнічних установ;
- служб ремонту і будівництва;
- систем телебачення і зв'язку;

До складу даної служби входять такі посади як:

- головний інженер керівник служби, контролює усю інженерну службу;
- газовщики;
- сантехніки;
- ремонтники;
- електрики;
- підсобні працівники.

Керівник контролює усю службу, „під керівником” („на ланку нижче”) стоїть головний інженер, який детально стежить за виконанням робіт, які заходяться у порядкуванні інженерної служби.

4. Служба продажів, маркетингу і бронювання

Представники комерційного відділу (відділу маркетингу) займаються багато чим. Налагоджують контакти з організаторами конгресних заходів, ведуть переговори на перспективне використання номерного фонду готелю, обговорюють питання використання приміщень під збори, наради, з'ясовують потреби певних груп клієнтів, підтримуючи контакти з відповідними підрозділами обслуговування.

Комерційна служба (або відділ маркетингу і продажів) займається питанням оперативного і стратегічного планування, аналізує результати господарської і фінансової діяльності.

Департамент маркетингу і продажів відносно маленький, але достатній для того, щоб здійснювати міждепартаментне координування дій.

Склад служби:

- керівник служби маркетингу, продажів і бронювання, здійснює контроль за роботою цього підрозділу і за організацією різноманітного обслуговування;
- працівник з бронювання номерів, стежить за кон'юктурою, збираючи

заявки на бронювання і фіксує будь-яке підвищення попиту, яке готель міг би використовувати, збільшуючи вартість розміщення і даючи підприємству, більший дохід. Номери, не заброньовані заздалегідь, передаються для безпосереднього продажу в службу розміщення, яка повинна розміщувати гостей в дані номери за вищою ціною;

- працівник відповідальний за організацію конференцій, банкетів, симпозіумів, за здачу в оренду конференц-зала, кімнати переговорів, ресторану і бару, а також літньої тераси;
- маркетолог, займається тим, що налагоджує контакти з можливими майбутніми клієнтами, займається рекламною готелю (співпрацює з рекламними агенціями, дає рекламу і різноманітних джерелах, „переглядає” Інтернет-сайт), веде переговори на перспективне використання номерного фонду готелю, підтримує контакти з відповідними підрозділами обслуговування.

5. Служба харчування (ресторан, бар)

Основною функцією служби харчування є пропонування різноманітних наїдків і напоїв гостям готелю (як харчування, яке включено у вартість номеру, так і харчування за окрему платню, також для гостей послуги бару. Обслуговування, яке надає дана служба має здебільшого комплексний характер.

Підрозділи цієї служби – це: кухня (замовлення їжі і напоїв проживаючим готелю), ресторан (шведський стіл - сніданок, а також різноманітні страви, за окрему платню), що включає бар, також для великих подій формують спеціальний підрозділ, який обслуговує банкети і конференції.

До служби входять:

- керівник служби харчування, контроль за наданням послуги харчування різними підрозділами;
- шеф-повар – готує і контролює приготування їжі на кухні;
- помічник шеф-повара – забезпечує продуктами персонал кухні;

- повара – виробництво кулінарної продукції;
- адміністратор залу – слідкує за роботою ресторану і бару;
- офіціанти – обслуговуючий персонал у ресторані;
- бармен – «створення» і продаж коктейлів і спиртних напоїв.

6. Служба інформаційних технологій

Дана служба в готелі «Вишиванка» представлена одним працівником – програміст-комп'ютерщик. Він займається інформаційними забезпеченням усього комп'ютерного обладнання готелю, контролює його, у разі неполадок «ремонтуює». Він налаштовує різноманітні комп'ютерні системи (системи відеоспостереження, налаштування цифрових замків тощо).

7. Служба безпеки

Служба безпеки даного готелю одна із найбільш численних. Дана служба виконує функції підтримки порядку і безпеки в готельному комплексі, оскільки готель несе відповідальність за безпеку своїх клієнтів, а також за охорону їхніх матеріальних цінностей, а також матеріальних цінностей готелю.

Дана служба ділиться на такі посади:

- керівник, служби безпеки, контроль за усіма охоронцями;
- внутрішня охорона (охорона в холі, та на пропускному пункті – «службовий вхід»);
- зовнішня охорона (охорона на приготельних ділянках, охоронець на парковці).

Охоронці готелю забезпечують безпеку гостей та слідкують за порядком на території готельного комплексу.

8. Служба бухгалтерії

Бухгалтерія (фінансово-економічна служба). Ця служба в готелі відповідає за своєчасне складання бухгалтерської звітності в суворій відповідності з нормативними документами; несе відповідальність за дотримання фінансової і договірної дисципліни; проводити аналіз фінансово-господарської діяльності; організовує складання бізнес-планів; складає фінансово-господарські плани і кошториси за встановленими формами; несе

відповідальність за своєчасність складання звітів, балансів і рахунків, прибутків і збитків; виконує роботи з обліку, введення в експлуатацію і списання матеріальних цінностей і обліку коштів у встановленому порядку; несе відповідальність за дотриманням ціноутворення і правильності складання тарифів; здійснює облік надходження і вибуття виробничих запасів відповідно до Положення (стандартів) бухгалтерського обліку; організовує роботу з одержання ліцензій.

До складу бухгалтерії входять:

- керівник служби (головний бухгалтер), займається безпосереднім керуванням службовцями бухгалтерії;
- бухгалтери, займаються складанням і заповненням документації;
- касир, займається видачею коштів, отриманням коштів від осіб.

9. Відділ кадрів

Основними функціями цієї служби є: формування кадрів організації (планування, добір і наймання, вивільнення, аналіз плінності); навчання працівників (перепідготовка, атестація й оцінка персоналу, організація просування по службі, проведення виховної роботи); удосконалювання організації праці її стимулювання, створення безпечних умов праці. У готелі ця служба представлена начальником відділу кадрів. Кадрова – відділ кадрів розробляє проекти мотивації праці робітників, організовує тренінги, курси підвищення кваліфікації персоналу, визначає потребу в збільшенні штату працівників.

3.2. Капітал

Організація будь-якого процесу виробництва передбачає наявність засобів виробництва, що включають засоби праці, предмети праці та труд людини, тобто її цілеспрямовану діяльність. Але перш, ніж почати діяльність, підприємцю потрібен капітал.

Капітал у буквальному розумінні означає головну суму коштів, необхідних для започаткування та здійснення виробництва.

Авансований капітал – (фр. Avancer – виплачувати наперед) – це грошова сума, яка вкладається власником у певне підприємство (підприємницьку діяльність) з метою одержання прибутку.

Основний капітал – це частина постійного капіталу, яка складається з вартості засобів праці (будівель, споруд, машин, устаткування) та обертається протягом кількох періодів виробництва.

Оборотний капітал – це та частина постійного капіталу, яка витрачається на придбання на ринку предметів праці (сировини, матеріалів, комплектуючих виробів) та оплату праці робочої сили.

За джерелами формування капітал підприємства ділиться на:

- власний;
- позиковий.

Власний капітал створюється переважно за рахунок нерозподіленого прибутку, тобто валового прибутку за вирахуванням сплачених податків, відсотків за кредит і дивідендів. Він включає:

- статутний;
- пайовий;
- резервний.

Позиковий (залучений) капітал формується на тимчасовій основі у вигляді довгострокової або (та) короткострокової позики, яка здійснюється у формі банківського кредиту.

За джерелами формування капітал поділяють на такий, що сформований з внутрішніх та зовнішніх джерел.

Для залучення зовнішніх джерел формування капіталу при проектуванні готелю запропоноване зовнішнє джерело капіталу – кредит. Кредит – економічні відносини між кредитором і позичальником з приводу передачі тимчасово вільної суми на засадах зворотності, терміновості, платності. При проектуванні готелю було обрано програму кредиту на придбання та будівництво комерційної нерухомості, придбання транспортних засобів, обладнання.

Основною метою формування капіталу проектного готелю є забезпечення фінансування необхідного для здійснення господарської діяльності та подальшого ефективного використання активів.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Результат діяльності готелю – це підготовка, створення відповідних умов для тимчасового проживання та надання проживаючим комплексу платних і безплатних додаткових послуг. Розробка експлуатаційно-фінансового плану починається з розробки експлуатаційної програми, що є важливою складовою плану готелю.

Експлуатаційна програма – це кількість місць, що надається для проживання у плановому періоді, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. За одиницю виміру основних послуг готелю прийнято число місцеводнів. Від запланованого обсягу послуг залежить їх собівартість, розмір прибутку, сума валових доходів, потреба в матеріальних ресурсах, обігових коштах та інші показники плану.

У процесі розробки експлуатаційної програми визначається ряд показників, що дозволяють дати реальну оцінку можливостям використання номерного фонду готелю.

Одночасна місткість, що визначається шляхом множення кількості номерів кожної категорії на число постійних місць у кожному з них.

Загальна кількість місцеводнів у готелі визначається шляхом множення показника «одночасної місткості» на число календарних днів року, що планується. Отримана кількість місцеводнів характеризує можливу пропускну здатність, що має готель.

Однак, практика свідчить, що 100% завантаження готелю, виходячи із загальної кількості місцеводнів, неможливе тому, що виникають простой, пов'язані з капітальним ремонтом і реконструкцією готелю, поточним ремонтом та іншими об'єктивними причинами.

Число місцеводнів простою номерів під час проведення капітального ремонту визначається шляхом множення місткості номерів, що підлягають

капітальному ремонту на число днів, необхідних для проведення цього ремонту. За відсутності таких нормативів (кількості днів на капітальний ремонт) розрахунок проводиться як для капітального ремонту, що виконується господарчим способом. У такому випадку число днів простою визначається шляхом ділення кількості людино-годин, необхідної на весь ремонт, на середню тривалість однієї зміни (8 годин), помножену на чисельність робітників, які задіяні в капітальному ремонті (склад бригади).

Простої номерів у поточному ремонті визначаються на підставі графіків проведення ремонту та нормативного числа днів простою в ньому кожної категорії номерів та їх місткості.

У разі відсутності нормативів простою номерів у поточному ремонті в якості вихідної бази використовуються дані аналізу фактичного простою номерів у поточному ремонті за попередні періоди.

На практиці до об'єктивних причин прийнято також відносити простої у святкові дні, в останні дні грудня та перші дні січня. Однак, вивчення зарубіжного досвіду в цьому плані свідчить про існуючі резерви підвищення рівня завантаження готелів.

Далі визначається показник – «пропускна здатність готелю», що визначається як різниця між загальною кількістю місце-днів у готелі та кількістю місце-днів перебування в капітальному ремонті та реконструкції. Цей показник характеризує число місць можливе для експлуатації впродовж періоду, що планується, з урахуванням технічно допустимих простоїв місць (капітальний ремонт).

Показник «кількість місце-днів, що надаються згідно з планом» характеризує обсяг послуг, що надає готель з урахуванням планових простоїв у результаті поточного ремонту та інших об'єктивних причин. Цей показник визначається як різниця між пропускною здатністю готелю та кількістю місце-днів перебування у простої, пов'язаному з поточним ремонтом та іншими об'єктивними причинами.

Першим і досить відповідальним етапом планування експлуатаційної програми є аналіз її виконання впродовж останніх років і попередніх місяців планового року. В процесі аналізу визначається можлива та фактична пропускна здатність, коефіцієнт завантаження готелю та інші показники.

Мета аналізу – пошук резервів збільшення номерного фонду та його завантаження, розробка заходів щодо скорочення простоїв, а також визначення реальної бази для економічно обґрунтованого планування експлуатаційної програми.

У процесі розробки плану експлуатаційної програми необхідно враховувати передбачене збільшення номерного фонду чи зміну структури його категорійності.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) з урахуванням сезонних коливань платоспроможного попиту подано в табл. 3.1, за формою якої рекомендується оформляти результати розрахунків за конкретним проектом.

Таблиця 3.1

**Розрахунок обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення
(проживання) у готелі «Вишиванка» ***** на плановий рік (людино-днів)**

Категорії і місткість номерів	Кіл-сть номерів	Кіл-сть місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду за сезонами			Обсяг реалізації послуг (Qпл), людино-днів		
			міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон	міжсезоння	високий сезон	сезон
Люкс	24	48	120	125	120	0.6	0.8	0.7	3456	4800	4032
Стандарт одномісний	52	52	120	125	120	0.6	0.8	0.7	3744	5200	4368
Стандарт двомісний	110	220	120	125	120	0.6	0.8	0.7	15840	22000	18480

Продовження таблиці 3.1

Стандарт трьохмісний	28	84	120	125	120	0.6	0.8	0.7	6048	8400	7056
Номер для інвалідів	6	6	120	125	120	0.6	0.8	0.7	432	600	504
Усього	220	300	1200	125	120	0.6	0.8	0.7	21600	30000	25200

Управління номерним фондом готелю «Вишиванка» здійснюється за допомогою сучасної комп'ютерної програми під назвою Fidelio, що допомагає в бронюванні та веденні журналу номерного фонду. Ця програма надає необхідну інформацію щодо завантаженості номерів, що значно спрощує роботу адміністратора. Служба управління номерним фондом (або відділ обслуговування) займається рішенням питань, пов'язаних з бронюванням кімнат відповідної категорії прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у номерах. На цю службу покладається забезпечення обслуговування туристів в номерах, підтримка належного санітарно-гігієнічного етапу кімнат та рівня комфорту в житлових приміщеннях. Зважаючи на високий ступінь диверсифікації сучасних послуг гостинності, досить часто така служба займається наданням побутових послуг гостям, організацією їх відправки до транспортного центру подальшої мандрівки або до наступного пункту туру. До складу цієї служби, за звичай, входять:

- директор або менеджер по експлуатації номерів;
- служба прийому і розміщення;
- служба покоївок;
- об'єднана сервісна служба (коридорні, гардеробники, службовці гаражного господарства);
- інспектор з прибирання кімнат;
- служба безпеки.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

Основним джерелом грошових надходжень на підприємство є виручка від звичайної діяльності, яка залежить від галузі функціонування підприємства, обсягів його діяльності, впровадження науково-технічних розробок, а отже, підвищення продуктивності праці, зниження собівартості, покращення якості

продукції. В умовах розвитку підприємницької діяльності створюються об'єктивні передумови реального втілення в життя зазначених факторів.

Головним складовим елементом виручки є виручка від реалізації, а саме та її частина, яка залишається після вирахування матеріальних, трудових і грошових витрат на виробництво і реалізацію продукції. Тому найважливішим завданням кожного господарюючого суб'єкта є одержання максимального прибутку при найменших витратах шляхом дотримання суворого режиму економії при витрачанні коштів і найбільш ефективного їх використання.

Дохід є надходженням економічних вигід, які виникають у результаті діяльності підприємства у вигляді виручки від реалізації продукції (товарів, послуг), гонорарів, відсотків, дивідендів тощо. В обліку дохід відображається у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, яке приводить до зростання власного капіталу (за винятком зростання капіталу за рахунок внесків власників).

Дохід є спонукальним мотивом і джерелом діяльності підприємства. Підприємство приводить у рух усі виробничі фактори – капітал, працю, природні ресурси – для створення продукту, його наступної реалізації та утворення доходу.

Доходи підприємства готельного господарства – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку підприємство отримує в результаті різних господарських операцій [28].

Основну частину доходів підприємств готельного господарства забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності.

Доходи від операційної діяльності ($D_{од}$) готелю можна представити трьома основними групами за джерелами походження:

- 1) дохід (виручка) від продажу номерів/місць ($D_{нф}$) – складається з реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання) у номерах та бронювання номерів / місць; додаткових платних послуг на поверху.

2) дохід (виручка) закладів ресторанного господарства ($D_{зрг}$) - складається з товарообороту з реалізації продукції власного виробництва, покупних товарів, додаткових платних послуг.

3) дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{ігп}$) - фітнес центрів, центрів розваг, автостоянки, транспорту, зв'язку тощо.

Таким чином, доходи від операційної діяльності готелю розраховуються за формулою:

$$D_{од} = D_{нф} + D_{зрг} + D_{ігп}$$

Результат діяльності готелю – це підготовка, створення відповідних умов для тимчасового проживання та надання проживаючим комплексу платних і безплатних додаткових послуг. Розробка експлуатаційно-фінансового плану починається з розробки експлуатаційної програми, що є важливою складовою плану готелю.

Основою формування доходів від основної діяльності готелю є розробка і виконання виробничо-експлуатаційної програми, яка займає провідне місце в системі планів розвитку підприємства готельного господарства.

Експлуатаційна програма – це кількість місць, що надається для проживання у плановому періоді, тобто обсяг основних послуг у натуральному вираженні. За одиницю виміру основних послуг готелю прийнято число місцеводнів. Від запланованого обсягу послуг залежить їх собівартість, розмір прибутку, сума валових доходів, потреба в матеріальних ресурсах, обігових коштах та інші показники плану [28].

У процесі розробки виробничо-експлуатаційної програми готелю визначаються наступні показники: одночасна місткість, можлива пропускна спроможність, пропускна спроможність, планова пропускна спроможність, плановий коефіцієнт завантаження готелю. Пропускна спроможність готелю розраховується за формулою:

$$ПС = \sum H_i * M_i * D$$

де $ПС$ – пропускна спроможність готелю, місце-днів ;

H_i – кількість номерів i -ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, од.;

M_i – кількість місць у номері i -ого типу і категорії у плановому році, місць;

D – тривалість роботи готелю у плановому році, днів.

Важливою складовою в управлінні підприємством є формування штатного розпису. Розробляє штатний розпис бухгалтерія. Наявність штатного розпису є запорукою уникнення непорозумінь з представниками органів контролю за виконанням законодавства про працю, податкових органів, а також можливих трудових спорів з працівниками.

Таблиця 3.2

Розрахунок пропускної спроможності готелю*** «Вишиванка» на 300 місць у м. Ужгород на 2018 рік**

Категорії і місткість готелю	Кількість номерів у готелі (H)	Кількість місць у готелі (M)	Термін експлуатації номерів у готелі, днів (D)	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів (ПС)
Вища категорія				
Люкс	24	2	365	17520
Першої категорії				
Одномісних	52	1	365	18980
Двомісних	110	2	365	80300
Тримісних	28	3	365	30660
Номер для інвалідів	6	1	365	2190
Всього				149650

Обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг ($Q_{\text{пл}}$) нового готелю на плановий період здійснюється методом прямих розрахунків з урахуванням пропускної спроможності окремих типів і категорій номерів готелю і планового коефіцієнту їх завантаження K_3 (0,6-0,75) за формулою:

$$Q_{\text{пл}} = \text{ПС} * K_3$$

Дохід (виручку) від реалізації послуг із тимчасового розміщення (проживання) розраховується за формулою:

$$D_{\text{нф}} = Q_{\text{пл}} * C_i$$

де $D_{\text{нф}}$ – дохід (виручка) від продажу номерів, грн;

C_i – ціна за номер i -тої категорії за добу, грн.

При розрахунку доходу (виручки) від реалізації номерів (місця) використовуються ціни на відповідні типи і категорії номерів підприємств-конкурентів аналогічної категорії на видовому регіональному ринку.

Розрахунок планового обсягу доходів (виручки) від реалізації послуг з тимчасового розміщення (продажу номерів) у готелі здійснюється за формою табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування доходів (виручки) від продажу номерів в готелі*****

«Вишиванка» на 300 місць у м. Ужгород

Категорії і місткість номерів готелю	Річна пропускна спроможність готелю, людинодіб (С)	Коефіцієнт завантаження номерів плановий (K_3)	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людинодіб ($Q_{\text{пл}}$)	Ціна за місце (номер) за добу, грн. (C).	Плановий річний дохід від продажу номерів (місць), тис. грн. $D_{\text{нф}}$
Люкс	17520	0,6	4032	1500	6048000
Перша категорія					
Одномісні	18980	0,6	4368	600	2620800
Двомісні	80300	0,6	18480	800	14784000
Тримісні	30660	0,6	7056	1000	7056000
Номер для інвалідів	2190	0,6	504	600	302400
Всього	149650	0,6	25200	4500	113400000

Таблиця 3.4

Штатний розпис готелю*** «Вишиванка» на 300місць у м. Ужгород**

№ пор.	Найменування структурних підрозділів і посад, тарифні розряди	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
1	2	3	4
	АДМІНІСТРАЦІЯ		
1	Директор (генеральний менеджер)	1210.1	1
2	Головний менеджер готелю	1455.1	1
3	Головний менеджер ЗРГ	1456	1
4	Головний інженер	2149.2	1
5	Секретар керівника	4115	1
6	Референт	3436.1	1
	БУХГАЛТЕРІЯ		
1.	Старший бухгалтер	1231	2
2.	Бухгалтер	3433	5
3.	Касир	1231	2
	Всього		15
	ВІДДІЛ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИЙОМУ ТА РОЗМІЩЕННЯ		
1.	Начальник відділу (служби) організації прийому та розміщення	1455.1	1
2.	Адміністратор черговий /ресепшійоніст	4222	1
3.	Завідувач поверхом	4222	2
4.	Покоївка	5142	8
5.	Агент з бронювання	3439	1
6.	Прибиральник службових приміщень	9132	2
7.	Начальник охорони	1235	1
8.	Охоронці	5169	4
	Всього		20
	СЛУЖБА РЕМОНТНО-ЕНЕРГЕТИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
1.	Начальник відділу (служби, ділянки) ремонтно-енергетичного обслуговування.	1235	1
2.	Інженер по ремонту	2149.2	2
3.	Технік-механік з ремонту устаткування	7243	2
	Всього		5

Продовження таблиці 3.4

ВІДДІЛ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ			
1.	Начальник відділу матеріально-технічного забезпечення	1235	1
2.	Товарознавець	3419	1
3.	Зав. Господарством	1239	1
4.	Зав. Складом	1226.2	1
5.	Комірник	9411	2
	Всього		6
РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО			
СЛУЖБА ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКЦІЇ			
1.	Товарознавець	3419	1
2.	Завідувач складом	1226.2	1
3.	Вантажник	9333	1
4.	Прибиральник службових приміщень	9132	1
5.	Оператор обчислювальних машин 2 кат.	8290	1
ВИРОБНИЧО-ЦЕХОВИЙ ПЕРСОНАЛ			
1.	Шеф-кухар	5122	1
2.	Кухар 6 розряду	5122	1
3.	Кухар 5 розряду	5122	1
4.	Кухар 4 розряду	5122	1
5.	Мийник посуду	9132	1
6.	Підсобний робітник	9132	2
7.	Вантажник	9333	1
8.	Прибиральник виробничих приміщень	9132	1
ТОРГОВЕЛЬНІ ЗАЛИ РЕСТОРАНУ			
1.	Адміністратор торговельного залу, метрдотель	5123	1
2.	Старший офіціант, офіціант	5123	5
3.	Прибиральник торговельних залів	9132	1
4.	Мийник посуду	9132	1
	Всього по ресторанному господарству		22
ПЕРУКАРНЯ			
1.	Перукар	5141	2
2.	Манікюрниця	5141	1
	Всього		3
ФІТНЕС-ЦЕНТР			
1	Інструктор-методист	3475	1
3	Робітник з обслуговування лазні	9133	1
	Всього		2

Продовження таблиці 3.4

	РЕМОНТНО-БУДІВЕЛЬНА СЛУЖБА		
1.	Столяр 6 розряду	7422	1
2.	Маляр 6 розряду	7141	1
3.	Штукатур	7133	1
4.	Муляр	7122	1
	Всього		4
	СЛУЖБА ЕКСПЛУАТАЦІЇ		
1.	Інженер з експлуатації споруд та устаткування водопровідно-каналізаційного господарства	2145.2	1
2.	Слюсар-сантехнік	7136	2
3.	Слюсар з КВПіА 6 розряду	7136	1
4.	Газоелектрозварник 6 розряду	7212	1
5.	Токар 6 розряду	8211	1
6.	Прибиральник	9132	1
7.	Чистильник каналізаційних тунелів та каналів	8159	1
	Всього		8
	СЛУЖБА ЕНЕРГЕТИКИ, ЗВ'ЯЗКУ ТА ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ		
1.	Електромонтер з ремонту та обслуговування 6 розряду	7241	2
	Всього		2
	ПРОТИПОЖЕЖНО-ДИСПЕТЧЕРСЬКА СЛУЖБА		
1.	Інженер	2149.2	1
	Всього		1
	ГОСПОДАРЧА СЛУЖБА		
1.	Начальник служби	5123	1
2.	Прибиральник сміттєпроводів	9132	2
3.	Прибиральник приміщень	9132	2
4.	Прибиральник службових приміщень	9132	2
5.	Двірник	9162	1
6.	Водій	8322	1
	Всього		9
	СЛУЖБА КОМП'ЮТЕРИЗАЦІЇ		
1.	Ведучий інженер-програміст	2132.2	1
	Всього		1

Продовження таблиці 3.4

СКЛАД БІЛИЗНИ			
1.	Кастелянша	9132	1
2.	Швачка	7436	1
3.	Вантажник	9333	1
	Всього		3
ПРАЛЬНЯ			
1	Завідувач господарством	1239	1
2	Оператор пральних машин та прасувально-сушильного агрегату	8264	1
	Всього		2
РАЗОМ ПО ГОТЕЛЮ			107

Наступним етапом розрахунку доходів (виручки) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) готелю є визначення доходу (виручки) від реалізації продукції ресторанного господарства та товарів, тобто товарообороту закладу ресторанного господарства.

При готелі «Вишиванка» проектується ресторан та бари на житлових поверхах. Показники товарообороту з власної продукції і закупних товарів на 1 місце показано у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Показники товарообороту з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів за день (добу)

Тип підприємства	Товарооборот на 1 місце ,грн.	
	З продукції власного виробництва	З покупних товарів
Ресторан	100	40

Розрахунок денного товарообороту подано у табл. 3.6

Таблиця 3.6

Розрахунок товарообороту закладу ресторанного господарства за день (добу)

Показники	Ресторан	
	На 1 місце	На 70 місць
Оборот продукції з власного виробництва	100	7000
Оборот з закупних товарів	40	2800

Товарооборот	140	3500
--------------	-----	------

Кількість робочих днів закладів ресторанного господарства при готелі складає 365 днів.

Результати розрахунків загального товарообороту подані у вигляді таблиці 3.5.

Таблиця 3.7

План товарообороту підприємства за рік

Показники	Сума тис. грн.		Частка у загальному обсязі, %
	За день	За рік	
Оборот з продукції власного виробництва	7,0	2555,0	71,4
Оборот з закупних товарів	2,8	1022,0	28,6
Товарооборот	9,8	3577,0	100

Склад і обсяг доходів (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{\text{гп}}$) залежить від багатьох факторів, основними з яких є тип готелю та його категорія. Чим вище категорія готелю, тим більш асортимент додаткових послуг, що надаються структурними господарськими підрозділами. У розрахунках дохід (виручка) від реалізації послуг інших господарських підрозділів ($D_{\text{гп}}$) складає від загального обсягу основних груп операційних доходу **** – 10%.

Заключним етапом обґрунтування операційних доходів підприємства є узагальнення отриманих результатів розрахунку у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування обсягу операційних доходів готелю*** «Вишиванка» на 300 місць у м. Ужгород на 2018 рік**

Види доходів	Плановий дохід на 2013 рік, тис. грн..	Структура доходів, %
Доходи (виручка) від продажу номерів	11639,85	60,0
Доходи (виручка) ЗРГ	3577,0	30,0
Доходи (виручка) інших господарських підрозділів	$(\Pi_1 + \Pi_2) \times 10 / 90 =$ 1521,7	10,0
Разом доходи від операційної	16738,55	100

діяльності		
------------	--	--

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінки техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності виступають як вихідна база при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на розмір прибутку підприємства, рівень рентабельності, формування фондів фінансових ресурсів.

Поточні витрати готелю, що проектується, розраховуються окремо для готелю (з урахуванням доходів від реалізації послуг інших господарських підрозділів) і закладів ресторанного господарства. Розрахунок витрат проводимо на підставі даних, що слалися у середньому у галузь у відсотках до доходів. Розрахунок витрат зводимо у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок поточних витрат

Підрозділ	Показник, тис.грн.	Витрати, %	Витрати, тис.грн.
Доходи від продажу номерів та інших господарських підрозділів	11639,85	70	8147,895
Доходи ЗРГ	3577	30	1073,1
Разом	15216,85	100	9220,995

Прибуток – це основна мета створення та діяльності закладу ресторанного господарства. Прибуток – це виражений у грошовій формі чистий дохід підприємства на капітал, що вкладений, та є основною умовою розширеного відтворення. Прибуток підприємства – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Для готелю, що створюється, єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність. Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу

України, Положень про організацію бухгалтерського обліку та Типових інструкцій про склад собівартості продукції.

Проектуючи готель, необхідно визначити валовий прибуток, прибуток до оподаткування та чистий прибуток у цілому на плановий рік.

Розраховані у попередніх розділах доходи підприємства визначені без урахування податку на додану вартість.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності наданий у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Алгоритм інших результативних показників діяльності готелю

Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, Тис.грн
1. Доходи від операційної діяльності (без ПДВ)	Табл. 5.6	16738,55
2. Витрати	Табл. 5.7	9220,995
3. Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2	7517,555
4. Податок на прибуток	Ставка податку - за діючим законодавством – 19%	1428,34
5. Чистий прибуток	П.3 - П.4	6089,215
6. Рентабельність операційної діяльності, %	$(П5/ П1) \cdot 100$	36

3.5. Ефективність інвестицій

Ефективність інвестицій – комплекс показників результативності процесу інвестування. Має два основні виміри як суто економічний показник, що характеризує співвідношення отриманого результату до витрат, здійснених відповідно до інвестиційного проекту, і як соціально-економічний показник який, крім економічного ефекту, містить соціальний – поліпшення умов життя людей, зниження рівня безробіття, поліпшення стану навколишнього середовища, розвиток особистості тощо. Проте соціально-економічну ефективність інвестицій виміряти практично неможливо. Тому акцентують на

визначенні економічної ефективності, передусім ефективності капіталовкладень.

Основними факторами, що впливають на рівень ефективності інвестицій, є величина інвестицій, сфера реалізації інвестиційного проекту, величина відсотка за кредит, обсяг податків на прибуток підприємства та на додану вартість, рівень продуктивності праці й організації виробництва, професіоналізм менеджерів і підприємця тощо. У західній економічній літературі поширений бухгалтерський підхід, згідно з яким на тривалому проміжку часу основним показником є прибутковість, а на короткому – ліквідність, тобто здатність перетворення активів підприємства, його цінностей на готівкові гроші, платоспроможність фірми. Загалом інвестиційний проект ефективний, якщо очікуваний прибуток перевищує очікувані витрати.

Точнішим показником загальної ефективності інвестиційного проекту є показник чистої приведеної вартості, який визначається як різниця між поточною приведеною вартістю сукупних майбутніх доходів і поточною приведеною вартістю загальних майбутніх витрат на реалізацію інвестиційного проекту та експлуатацію певного об'єкта впродовж періоду його існування. Інший важливий показник ефективності інвестиційного проекту – внутрішня форма дохідності (або окупності), яка визначається як розрахункова відсоткова ставка, за якої чиста приведена вартість дорівнює нулю, тобто розрахункова відсоткова ставка, за якої доходи від інвестиційного проекту дорівнюють витратам на нього. На практиці її обчислюють за допомогою декількох спроб за різної відсоткової ставки з наступним обчисленням внутрішньої норми між цими ставками. Похідними показниками ефективності інвестиційного проекту є показник найменших витрат (обчислюється як величина витрат на проект за найдешевшого варіанта), рентабельності (визначається як співвідношення між всіма дисконтованими доходами від проекту і всіма дисконтованими витратами на нього). Дисконтування – зворотний процес нарахування складного відсотка.

Дисконтування витрат – встановлення нинішнього еквівалента суми, яка виплачуватиметься в майбутньому. Ця сума залежить від норми банківського відсотка і терміну дисконтування.

Туризм здійснює суттєвий вплив на економіку і розвиток регіону, сприяє надходженню валюти в країну, створенню нових робочих місць, покращенню інфраструктури і т. п. Для отримання максимальної користі від туризму кожна держава розробляє туристичну політику, яка є одним з напрямків соціально-економічної політики держави.

Початкові інвестиції в туризм притягають все більше вкладень в майбутньому у допоміжні і підтримуючі галузі господарства. Сюди входять крупні інвестиції в головні готелі, ресторани, торгові центри, порти, аеропорти, транспортні засоби і т. п. Їхні інвестиції скуповуються тільки через декілька років. Туроператори і певною мірою турагенти вимагають великої кількості оборотних засобів для оплати послуг готелів, транспортних компаній та ін. перед туристичним сезоном. Капітал тут, як правило, затримується на короткий проміжок часу і часто використовується для спекуляцій на валютному ринку.

Оскільки в створенні продукту туристичної індустрії беруть участь різні її сектори, то компанії одного сектору мають інтерес у фінансуванні інших структур. Наприклад, туроператори можуть фінансувати розвиток готельних комплексів на курортах, куди вони відправляють своїх клієнтів. Авіакомпанії можуть гарантувати фінансову безпеку туроператорів, які широко використовують їх послуги.

До переваг від інвестицій у туристичну індустрію для кожної країни, регіону можна віднести:

- збільшення готівкового потоку в регіон, в тому числі надходження іноземної валюти;
- ріст валового національного продукту (ВНП);
- створення нових робочих місць;
- реформування структури відпочинку, яка може бути використана як туристами, так і місцевими жителями;

- залучення капіталу, в тому числі й іноземного;
- збільшення податкових надходжень приймаючого регіону.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховують через їх рівень у доходах від операційної діяльності (для проектного закладу приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат першого року створення – 30%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину, що сформувалась у перший рік створення готелю.

Планування чистого прибутку закладу здійснюємо прямим методом: як різницю між планованими доходами, витратами та податком на прибуток.

Податок на прибуток визначаємо за Податковим кодексом. Для умовного прикладу приймаємо ставку на прибуток – 18%.

Розмір суми амортизації на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта. Для умовного прикладу розмір суми амортизації – 20 000 тис. грн.

Планові показники діяльності закладу на перші одинадцять років після введення в експлуатацію узагальнено за табл. 3.11, у якій наведено приклад розрахунку основних показників.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності готелю на перші одинадцять років після введення в експлуатацію

Рік	Дохід від операційної діяльності		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн
	тис.грн	Середньорічні темпи зростання, %	Тис.грн	Рівень рентабельності, %	
1-й	98820	8	19764	20	16750,0
2-й	106725	8	21345	20	15912,5
3-й	115263	8	23053	20	15116,9
4-й	124484	8	24897	20	14361,0
5-й	134443	8	26889	20	13643,0
6-й	145199	8	29040	20	12960,8
7-й	156815	8	31363	20	12312,8
8-й	169360	8	33872	20	11697,1
9-й	182909	8	36582	20	11112,3

Продовження таблиці 3.11

10-й	197541	8	39508	20	10556,7
11-й	213345	8	42669	20	10028,8
Разом	1644904		328981		144452,0

Розрахунок чистого приведеного доходу готелю за інвестиційним проектом здійснено в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

**Розрахунок чистого приведеного доходу готелю за
інвестиційним проектом, тис. грн**

Рік	Капітальні (інвестиційні) витрати за проектом за роками, ІВ	Чистий прибуток за проектом за роками та амортиза- ційні відрахування, ЧГП	Кумулятив- ний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1-й	200000	36514,0	36514		
2-й	240300	37257,6	73772		
3-й		38169,6	111941		
4-й		39257,9	151199		
5-й		40531,6	191731		
6-й		42000,6	233731		
7-й		43675,7	277407		
8-й		45569,1	322976		
9-й		47694,0	370670		
10-й		50064,9	420735		
11-й		52697,8	473433		
Разом	440300	473433,0		442461	2161

Висновки до розділу 3

У третьому розділі було визначено організаційно-правовий статус та організаційна структура готелю, визначений капітал, проведено розрахунок завантаженості номерного фонду.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельне господарство є однією з головних складових туристичної індустрії України. Проте, сьогодні можна констатувати про відсутність висококонкурентних позицій у цьому секторі національної економіки. Інфраструктура закладів розміщення в Україні не відповідає міжнародним нормам проживання та відпочинку: недостатня кількість готельних підприємств, у структурі готельних підприємств низька частка закладів високої категорії, матеріально-технічна база застаріла та потребує модернізації, відсутні сучасні засоби зв'язку та інформаційних комунікацій, ефективні та надійні системи захисту, які є передумовою високого рівня якості послуг.

Важливий напрямок активізації сфери гостинності стосується комплексного освоєння природного та історикокультурного потенціалу найбільш привабливих туристичних регіонів – Карпатського та Азово-Чорноморського, локальних центрів рекреації. Модернізацію сучасних рекреаційних центрів, відкриття нових курортів необхідно провести, опираючись на створення малих форм у сфері гостинності – сімейних готелів, пансіонатів, спеціалізованих закладів розміщення. У центрах туризму з відомими історико-архітектурними пам'ятками – замками, палацами, садибами та іншими об'єктами, створення мережі готелів, зокрема з використанням приміщень зазначених об'єктів, сьогодні за відсутності будь-якої туристичної інфраструктури – важлива передумова їхнього туристичного освоєння.

Саме тому проектування готелю у місті Ужгород є раціональним і рентабельним. Із будівництвом готелю туристи курортного міста можуть повноцінно насолодитися краєвидами і отримати максимум задоволення від відпочинку.

Об'ємно-планувальні рішення будинку готелю «Вишиванка» категорії***** є зручними як для відвідувачів так і для обслуговуючого персоналу. Приймально-вестибюльна зона розміщена поряд з адміністративними приміщеннями, тому таке рішення ефективне для вирішення питань відвідувачів. Конференц-зал має зручний зв'язок з залом

ресторану, де можна організувати фуршет, банкет, каву-брейк, тобто споживачі можуть повноцінно отримати як ділову вигоду, так і розслабитися. Також постояльці можуть відвідати тренажерний зал та сауну, які розташовані поруч з житловою зоною. Непомітне розміщення кімнат обслуговування номерів даватиме змогу якісного та швидкого здійснення своїх функцій. Житловий сектор запроектований за коридорною системою і з деяких номерів можна побачити витвір ландшафтних дизайнерів на внутрішньому дворіку. Достатня кількість номерів дає змогу розміститися трьом сотням проживаючих. Тому об'ємно-планувальне рішення готелю є функціонально-раціональним.

В інтер'єрі готелю відтворені елементи етнічного стилю, що дає можливість відчувати національний колорит.

У перспективі готельне господарство повинно стати провідним чинником активізації туризму, інтеграції держави у світові структури міжнародного співробітництва, зростання значення національної культури.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Астахова О.М. Маркетинг: Навч. посіб./О.М.Астахова. Харківський національний економічний ун-т. - Х.: Вид. ХНЕУ, 2006. - 208 с.
2. Восколович Н.А. / Маркетинг туристских услуг:навч.посіб./ Н.А.Восколович. - М.: "Теис", 2002. — 167 с.
3. ДБН А.3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення ДБН В.2.2-20-2008 Готелі. Будинки і споруди.
4. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
5. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
6. ДБН В.2.2-3-97. Будинки та споруди навчальних закладів.
7. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
8. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
9. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
10. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
11. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
12. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
13. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
14. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
15. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
16. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.

17. ДСТУ Б А.2.4-4-99. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
18. ДСТУ Б А. 2.4-8-95 (ГОСТ 21-205-93) Умовні позначення елементів санітарно-технічних систем. –К.: Державний комітет України у справах містобудування і архітектури, 1996. – 14 с.
19. Дипломное проектирование: Учеб. пособие/ М.И. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорова и др. Харьк. ин.-т обществ. питания. – Харьков, 1992. – 600 с.
20. Изменения №1 СнИП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция, кондиционирование.- К.: Госстрой Украины, 1998. – 19 с.
21. Інженерне обладнання будівель: Підручник / за ред. В.С. Кравченка. – К.: Видавничий дім професіонал, 2008. – 480 с.
22. Інтернет ресурс <https://uk.wikivoyage.org> Вікі мандри
23. Інтернет ресурс <http://turizm-karpaty.com.ua> Туристичний довідник Карпат
24. Кабушкин Н.И., Бондаренко Т.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник для студ. спец. "Экономика и управление социально-культурной сферой" вузов/Н.И.Кабушкин, Т.А.Бондаренко - 4 изд., стер. - Минск: Новое знание, 2003 – 368 с.
25. Карсекін В.А. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні//Економіка України. – 1997. – № 9. – С. 41-47
26. Левковська Л. Стан і перспективи розвитку туризму та готельного бізнесу України /В.А.Карсекін//Економіка України. – 2003. – № 6. – С.31-36.
27. Мазаракі А.А. HoReCa: Готелі: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів, Видавництво КНТЕУ, 2017– 412 с.
28. Покропивний С.Ф. Економіка підприємства: Навч. посіб. / С.Ф.Прокопивний - Київ, 2001.
29. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
30. Реалії розвитку готельного господарства в Україні. [Електронний ресурс]: Дипломна 5. Режим доступу до ресурсу – <http://diplomna5.com/item-22062>

31. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту/Навч. посіб./Х.Й.Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
32. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
33. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
34. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
35. СНИП 2.04.05-86 Отопление, вентиляция и кондиционирование. – М.: ЦИТП Госстроя СССР, 1988. – 64 с.
36. СНИП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий. – М.: Стройиздат, 1985.- 64 с.
37. Статистичний щорічник України за 2010 рік / гол.ред. О.Г. Осауленко. – К.: Державна служба статистики України: Держаналітінформ, 2011, – 559с.
38. Черевко О.І. Технологічне проектування підприємств харчування. Навч. посіб. [Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касилова Ж.А. та ін.] Харків, ХДУХТ, 2005- 295 с.
39. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания: Навч. посіб./В.П. Уренев – К.: Будивельник, 1981. – 128 с.
40. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания: Навч. посіб./В.П. Уренев – К.: Будивельник, 1978. – 112 с.
41. Учитель Ю.Г. SWOT-анализ и синтез – основа формирования стратегии организации/Ю.Г. Учитель, М.Ю. Учитель. – М. : Либроком, 2010. – 328.
42. Федорченко В.К., Мініч І.М. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг/В.К. Федорченко – К., 2000 – 158с.
43. Фурс И. Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебн. пос. / Фурс И. Н. – М.: Новое знание, 2002. – 799с.
44. Чудновский А.Д. и др. Гостиничный и туристский бизнес: Учебн. пос./А.Д. Чудновский – М.: Экмос, 2000.
45. Шарыгина А.Н., Гриднева И.Ю. Санитарная техника в общественном питании.- М.: Экономика, 1985. – 209 с.

46. Щекин Р.В. Расчет систем центрального отопления/Р.В. Щекин, В.А. Березовский– К.: Вища школа, 1975. – 213 с.
47. Щекин Р.В. и др. Справочник по теплоснабжению и вентиляции (вентиляция и кондиционирование воздуха). – К.: Будівельник, 1976. – 352 с.
48. Шрамко Е.В. Звездная сертификация: Нюансы сертификации украинских гостиниц /Е.В. Шрамко//Компаньон. – 1999. – № 49. – С. 50-51

Меню лобі бара

Закуски	
Брускетти (2 шт.)	
3 лососем (лосось с/с, хліб чіабатта, огірок свіжий, сир вершковий, лимон, орегано, масло вершкове)	120
3 томатами, базиліком і часником (хліб чіабатта, томати, базилік, часник)	120
3 моцареллою та томатами (хліб чіабата, моцарела, томати)	120
«Яйце Фаберже» (шинка, горошок консервований, кукурудза консервована, морква варена, болгарський перець, бульйон із желатином, зелень петрушки і кропу)	80
Салат із руколи, оливок, в'ялених томатів і саямі	150
Салат із козиним сиром та виноградом (сир козиний, виноград, руккола, шпинат, цибуля-шалот, винний оцет, оливкова олія, соєвий соус, лимонний сік)	150
Солодкі страви	
Суфле шоколадне	105
Яблуко в слойці	115
Желе з лимонами, мандаринами, апельсинами	150
Мус сунічний	120
Морозиво «Ванільне» (з шматочками фруктів)	150/20
Фрукти на вибір (апельсин, банан, ківі, яблуко)	150
Корзиночки з ягодами	125
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	50
Допіо (подвійне еспресо)	100
Американо	130
Латте (кава еспресо, молоко)	150/30
Еспресо Романо (зі шматочком лимону)	50/5
Еспресо Кон Панна (еспресо зі збитими вершками)	100/30
Кава з коньяком (кава, коньяк)	100/30
Кава Капучіно (еспресо з додаванням збитого парюю молока)	130
Кава по-ірландські (кава еспресо, віскі, вершки)	100/30/10
Капучіно без кофеїну (кава без кофеїну, молоко)	150
Какао на молоці	200
Гарячий шоколад	150
Чай	
Зелений з жасмином	250/400
Зелений чай з м'ятою та лимоном	250/400
«Ерл-Грей» (велико-листовий цейлонський чорний байховий чай з олією бергамота)	250/400
Чорний Ассам із прянощами та ароматом цитрусових (з ароматизатором ідентичним натуральному кориці та цитрусових)	250/400

Чай «Букет» (трав'яна суміш із зеленого байхового чаю, коринок шипшини, кориці, ягід глоду, квітів ромашки, ялівцю, листочків кропиви і шматочків суниці)	250/400
«Альпійський луг» (трав'яна суміш, що складається із плодів шипшини і коринок цитрусових, суцвіть ромашки, апельсинового дерева, лимонної трави та м'яти)	250/400
Ромашковий з липою (ромашка, липа)	250/400
М'ятно-лимонний (м'ята, лимонник)	250
Каркаде «Троянда бажань» (цілі квітки суданської рози)	250
Холодні напої	
Напій з журавлини	250
Коктейль молочно-шоколадний	250
Коктейль молочно-ягідний	250
Сік «Садочок» в асортименті (яблучний, персиковий, виноградний, виноградно-яблучний)	250/500/1000
Сік «Сандора» в асортименті (томатний, вишневий, апельсиновий, виноградний, персиковий)	250/500/1000
«Миргородська» газована/негазована	500/1000
«Моршинська» газована/негазована	500/1000
«Боржомі» газована/негазована	500
«Кока-кола»/Coca-Cola	500/1000
«Фанта»/Fanta	500/1000
«Спрайт»/Sprite	500/1000
Борошняні кондитерські вироби	
Тістечко заварне	100
Тістечко корзинка	50
Тістечко «Празьке»	150
Тістечко «Тірамісу»	150
Тістечко «Трюфель»	75
Тістечко «Вершкове» з вершковим кремом	80
Мармуровий кекс з какао та шоколадом (медовий кекс із кусочками чорного шоколаду)	80
Круасан із шоколадом/згущеним молоком (круасан із начинкою шоколад/або згущене молоко)	50
Булочки шоколадні з ізюмом і курагою (шоколадно-дріжджова булочка з ізюмом і кусочками кураги)	50
Хліб	
Хліб «Бородинський» з ізюмом	30
Булочка європейська з кунжутом	50
АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ	
ГОРІЛКА	
Хортиця / Hortica	50/100/500
Немирофф / Nemiroff	50/100/500
Немирофф Премиум / Nemiroff Premium	50/100/500
Немирофф Лекс / Nemiroff Lex	50/100/500

Немирофф Медовуха / Nemiroff Medovuxa	50/100/500
Гетьман / Getman	50/100/500
ВІСКИ	
Феймос Граус/Famous Grouse	50/100/500
Джеймсон/Jameson	50/100/500
Чивас Ригал/Chivas Regal	50/100/500
Талискер/ Talisker	50/100/500
КОНЬЯК	
Шустов***** /Shustov *****	50/100/500
Арарат Ахтамар/Ararat	50/100/500
Мартель VS/Martell VS	50/100/500
Мартель VSOP/Martell VSOP	50/100/500
Хеннесси VS/Hennessy VS	50/100/500
Хеннесси VSOP/Hennessy VSOP	50/100/500
Хеннесси XO/Hennessy XO	50/100/500
ЛІКЕРИ	
Малибу/Malibu	50/100/500
Калуа/Kahlua	50/100/500
Мари Близар/Mari Brizard	50/100/500
Самбука Молинари/Sambuca Molinari	50/100/500
ВИНО	
<i>Вина України ТМ «Інкерман»</i>	
Совін'йон Кримський (біле сухе)	150/750
Легенда Інкермана (біле напівсолодке)	150/750
Мерло-Каберне (червоне сухе)	150/750
Древній Херсонес (червоне напівсолодке)	150/750
<i>Вина Грузії ТМ «KARTULI VAZI»</i>	
Цинандалі (біле сухе)	150/750
Алазанська долина (біле напівсолодке)	150/750
Сапераві (червоне сухе)	150/750
Алазанська долина (червоне напівсолодке)	150/750
<i>Вина Іспанії</i>	
Valviejo Viura white dry (біле сухе)	150/750
Valviejo Tempranillo red dry (червоне сухе)	150/750
Valviejo Garnacha Tinta rose (рожеве)	150/750
<i>ІГРИСТІ ВИНА</i>	
Prosecco, Canti (Італія, біле сухе)	750
Prosecco Spumante Brut, Canti (Італія, біле сухе)	750
Asti, Canti (Італія, біле напівсолодке)	750
Pinot Grigio Brut Rose, Canti (Італія, рожеве сухе)	750
Cuvee Rose, Canti (Італія, рожеве солодке)	750

ВЕРМУТИ	
Мартіні Б'янка	50/100/1 л
Мартіні Россо	50/100/1 л
Мартіні Екстра Драй	50/100/1 л
ПИВО, л	
Пляшкове	
Чернігівське світле/темне	0,5
Чернігівське Біле	0,5
Львівське «Преміум»	0,5
Оболонь «Преміум»	0,5
Варштайнер/Warsteiner	0,33
Корона Extra /Corona Extra	0,33
Карлсберг/Carlsberg	0,5
Хайнекен/Heineken	0,33
Стела Артуа б/а/ Stella Artois n/a	0,33